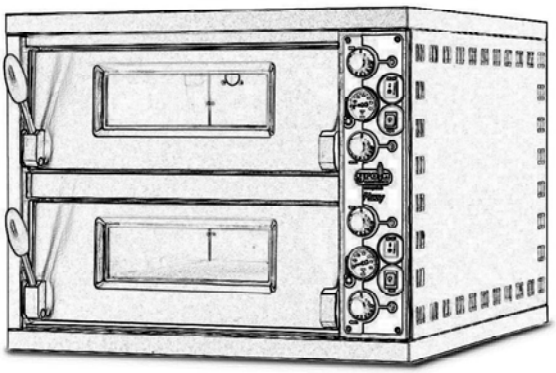
# Manuale di istruzioni
# Instructions manual
# Manual d'instructions
# Bedienungsanleitung
# Manual instrucciones

## PIZZY MONO 60.60 ☐
## PIZZY DUO 60.60 ☐

**Forno elettrico**
**Electric oven**
**Four electrique**
**Elektrische Ofen**
**Horno Eléctrico**

**Numeri di matricola / Serial numbers:**



Cod.73300360
Ver.: A1

MORETTI FORNI S.P.A.

Via A. Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299
Http : / / w w w . morettiforni . com
e-mail: marketing≅morettiforni.com

# DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

Il costruttore **MORETTI FORNI S.P.A.**

Indirizzo del costruttore **Via A. MEUCCI N. 4**
**61037 MONDOLFO ( PU)**

**DICHIARA CHE**

## I **FORNI ELETTRICI**

| | | |
|---|---|---|
| **PIZZY MONO 60.60** | **PIZZY DUO 105.65** | **AHL MHL RHL** |
| **PIZZY DUO 60.60** | **BAKY 5TE** | **AHL UM MHL UM RLH UM** |
| **PIZZY MONO 65.105** | **MODULO HI-TECH AC** | **AHKX MHKX RHKX** |
| **PIZZY DUO 65.105** | **RIALTO HI-TECH BCD** | **F40E** |
| **PIZZY MONO 105.105** | **AMALFI HI-TECH ABC** | **F80E** |
| **PIZZY DUO 105.105** | **L65.105 L105.105 L105.65** | **F40-80 L80** |
| **PIZZY MONO 105.65** | **L60.60 LU60.60** | **F40-80 L80 UM** |

**sono conformi alle seguenti direttive:**

a) Direttiva bassa tensione 73/23, modificata dalla Direttiva 93/68 CEE del 22/07/1993

b) Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336, modificata dalle Direttive 92/31 del 15/05/1992 e 93/68 CEE del 22/07/1993;

Mondolfo li, 17/02/06

---

Marco Moretti
Amministratore – Moretti forni S.p.A.

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsability that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklaration hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve dokumenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivins <> säädöksiä.

Vi erklæer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklaration omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

**INDICE**


| | | |
|---|---|---|
| 01 | SPECIFICHE TECNICHE | 2 |
| 02 | INSTALLAZIONE | 2 |
| 03 | FUNZIONAMENTO | 3 |
| 04 | MANUTENZIONE ORDINARIA | 4 |
| 05 | MANUTENZIONE STRAORDINARIA | 4 |
| 06 | RUMORE | 5 |
| 07 | CATALOGHI RICAMBI | 5 |


**NOTA**
Il presente catalogo é predisposto per la lettura in cinque lingue: Italiano Inglese Francese Tedesco e Spagnolo.

**GARANZIA**
**Norme e regolamentazione**

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione. **Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissione da parte di terzi. Inoltre sono esclusi dalla garanzia: i vetri, le calotte, le lampadine e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia**
La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l'intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

**ATTENZIONE**
Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell'operatore.

**NOTA**
Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura

**GENTILE CLIENTE**
Prima di iniziare l'utilizzo di questo forno, leggere il presente manuale.
Per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.
Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione; l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.
Il costruttore si avvale della facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale, senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

**ATTENZIONE!**
1. **Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.**
2. **Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.**
3. **Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.**
4. **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del Costruttore da personale qualificato.**
5. **Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizze o prodotti alimentari analoghi. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.**
6. **L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa.**
7. **Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.**
8. **In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.**
9. **Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.**
10. **Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore.**

## 1 SPECIFICHE TECNICHE

### 1.1 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita da un elemento di cottura (forno) e da un'eventuale cella di lievitazione o supporto.
L'elemento di cottura può essere composto da 1 o 2 camere totalmente indifferenti.
Ha la regolazione della temperatura di tipo meccanico, è dotato di due termostati per camera per una maggiore precisione nel mantenimento della temperatura, di sportello a battente incernierato in basso. Internamente la camera ha il piano di cottura in refrattario e la pareti in lamiera alluminata.
Il modulo inferiore può servire da supporto all'elemento cottura e può essere aperto o chiuso.
Il modulo aperto (supporto) è costituito da una struttura in acciaio verniciato.
Il modulo chiuso (cella di lievitazione) è costituito da una struttura di acciaio, è pannellato, ha guide portateglie ed è dotato di termostato per il riscaldamento.

### 1.2 NORME APPLICATE

Questa apparecchiatura risponde alle norme:
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 - 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 - 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 - 4 - 11 Voltage dips and interruptions
ed é conforme alla Direttiva 89/336 CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica.

### 1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

Le apparecchiature vengono programmate dall'operatore sui quadri comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura stessa e durante il loro funzionamento devono essere sorvegliate.
Gli sportelli di accesso delle apparecchiature sono posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

### 1.4 MODELLI

I modelli previsti sono:
Pizzy mono 60/60
Pizzy duo 60/60

Optionals: ruote.

### 1.5 DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESI (Vedi tab.3)

### 1.6 DATI TECNICI (Vedi tab.1, tab. 2)

### 1.7 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in figura 1

### 1.8 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in figura 2, l'apparecchiatura è dotata di targhette di attenzione riguardanti la sicurezza.

## 2 INSTALLAZIONE

### 2.1 TRASPORTO

L'apparecchiatura viene spedita normalmente smontata su bancali in legno con mezzi di trasporto via terra (fig. 3).
I singoli pezzi sono protetti da un film di plastica o scatole in cartone.

### 2.2 SCARICO

**NOTA :Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.**
Sollevare le diverse parti della apparecchiatura (forno, celle di lievitazione), nei punti indicati in figura 4 tramite fasce di sollevamento con un normale mezzo di carico (carro ponte, gru, muletto etc.).
**ATTENZIONE! Quando si posiziona la cella di lievitazione sollevarla sempre e non farne strisciare i piedi al pavimento.**

### 2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura é consigliabile che i valori ambientali abbiano i seguenti limiti:
**Temperatura di esercizio:** +°5 C ÷ +°40C
**Umidità relativa:** 15% ÷ 95%

### 2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

**ATTENZIONE! Durante il posizionamento, il montaggio e l'installazione sono da rispettare le seguenti prescrizioni:**
- **Leggi e norme vigenti relative ad installazioni di apparecchiature elettriche.**
- **Direttive e determinazioni dell'ente erogatore di elettricità.**
- **Regolamenti edilizi ed antincendio locali.**
- **Prescrizioni vigenti antinfortunio.**
- **Determinazioni vigenti del CEI.**

Togliere dai pannelli esterni del forno la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere il collante.
Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.
I singoli elementi prescelti per la configurazione del forno devono essere sovrapposti come specificato in figura 5, infilando i piedini di riferimento di ciascun modulo nella sede di quello sottostante (part.A - fig.5).
Inoltre il forno va posizionato in un luogo ben aereato ad una distanza minima di 10 cm dalla parete laterale sinistra e a 50 cm dalle pareti di fondo e destra (fig.6). Questa distanza di 50 cm é indispensabile per garantire l'accessibilità in caso di lavori di manutenzione.

### 2.5 COLLEGAMENTI

#### 2.5.1 COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI

**ATTENZIONE! Il collegamento dello scarico vapori deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.**
II tubo per lo scarico dei vapori si trova sul retro del forno (part.C - fig.7). Inserire l'anello forato (part.B - fig.7) nello scarico dei vapori e procedere al collegamento.
**NOTA: Si consiglia di collegare lo scarico vapori con una canna fumaria o con l'esterno mediante un tubo di diametro minimo di 100 mm.**
Questo tubo (part.A - fig.7) deve essere inserito tramite l'anello nell'interno della conduttura di scarico del forno. Anche eventuali prolungamenti devono essere eseguiti in modo che i tubi superiori entrino in quelli inferiori, come già visto per il collegamento precedente.
Se la conduttura esterna per lo scarico dei vapori è molto lunga, è opportuno applicare alla base del tubo di scarico dei vapori un tubicino di plastica per lo scarico della condensa (part. D - fig.7). Quest'ultima operazione deve essere eseguita prima dell'innesto della conduttura.

#### 2.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

**ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni CEI.**
**Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.**
**Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore generale dell'impianto a cui va collegato il forno sia in posizione "off".**
**La targhetta matricola contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.**

##### 2.5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA

**ATTENZIONE! E' necessario installare per ogni singolo elemento di cottura, un interruttore generale quadripolare con fusibili o un interruttore automatico idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi della rete.**
**NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.**
La camera di cottura viene consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta matricola (fig.1) ed è normalmente

predisposta per l'alimentazione a V400 3N 50/60Hz o V230 3 50/60Hz.
Per effettuare il collegamento elettrico, rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.8). Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore.
Inserire nell'apposito foro passacavo il cavo di sezione adeguata: vedi TAB 1-2, e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato rispettivamente nelle figure 9,10,11,12,13,14.
**Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.**
**ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra.**
A tale scopo, sotto la morsettiera di allacciamento, é collocato l'apposito morsetto con il simbolo al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.
Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura.
E' contraddistinto con il simbolo ⏚.
Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.
**ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma FG7R e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo vedere dati tecnici.**

#### 2.5.2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO CELLA DI LIEVITAZIONE

**ATTENZIONE! E' necessario installare per la cella, un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta.**
**NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.**
La cella di lievitazione viene consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz come segnalato sulla targhetta matricola sul retro (fig.1 )
Per il collegamento elettrico, togliere il coperchio di protezione posto sul lato posteriore della cella a sinistra (fig.16).
Il cavo di collegamento deve essere messo a disposizione dall'installatore.
Inserire nell'apposito foro passacavo (fig.17 part. B).un cavo di sezione minima 3x2.5mm$^2$ e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato in figura 15.
Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.
**ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma FG7R e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo vedere dati tecnici.**
**ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra.**
A tale scopo, sotto la morsettiera di allacciamento, é collocato l'apposito morsetto con il simbolo al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.
Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura.
E' contraddistinto con il simbolo ⏚.
**NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.**

#### 2.5.3 SCARICO CONDENSA

Collegare un tubo di gomma all'apposito attacco.

## 3 FUNZIONAMENTO

### 3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

**ATTENZIONE!**
**Prima di iniziare le fasi di avviamento e programmazione dell'apparecchiatura si deve verificare che:**
- **tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente.**
- **tutte le operazioni di collegamento e scarico vapori siano state eseguite correttamente.**

**Tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.**

### 3.2 MESSA IN FUNZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA

Sul montante destro anteriore della camera di cottura è situato il quadro comandi come mostrato in figure 21 e 22

#### 3.2.1 MODELLO PIZZY MONO (figura 21)

1. Termostato per la PLATEA della camera.
2. Termostato per il CIELO della camera
3. Pirometro indicatore della temperatura della camera
4. Spia di accensione e di spegnimento delle resistenze della PLATEA della camera
5. Spia di accensione e di spegnimento delle resistenze della CIELO della camera
6. Interruttore di accensione e di spegnimento dell'illuminazione interna della camera con spia luminosa incorporata
7. Interruttore generale di accensione e di spegnimento della camera con spia luminosa incorporata

#### 3.2.2 MODELLO PIZZY DUO (figura 22)

1. Termostato per la PLATEA della camera inferiore.
2. Termostato per il CIELO della camera inferiore
3. Pirometro indicatore della temperatura della camera inferiore
4. Spia di accensione e di spegnimento delle resistenze della PLATEA della camera inferiore
5. Spia di accensione e di spegnimento delle resistenze della CIELO della camera inferiore
6. Interruttore di accensione e di spegnimento dell'illuminazione interna della camera inferiore con spia luminosa incorporata
7. Interruttore generale di accensione e di spegnimento della camera inferiore con spia luminosa incorporata
8. Termostato per la PLATEA della camera superiore.
9. Termostato per il CIELO della camera superiore
10. Pirometro indicatore della temperatura della camera superiore
11. Spia di accensione e di spegnimento delle resistenze della PLATEA della camera superiore
12. Spia di accensione e di spegnimento delle resistenze della CIELO della camera superiore
13. Interruttore di accensione e di spegnimento dell'illuminazione interna della camera superiore con spia luminosa incorporata
14. Interruttore generale di accensione e di spegnimento della camera superiore con spia luminosa incorporata.

a) Accendere l'interruttore generale della camera sul quadro (fig.21-22 part. 7).
b) Impostare la temperatura di cottura desiderata azionando i termostati della platea e del cielo (1 e 2). Le spie 4 e 5 (fig. 21-22) si accenderanno a testimonianza dell'avvenuta accensione delle resistenze della platea e del cielo della camera.
La regolazione separata della potenza del cielo e della platea consente di avere molta elasticità nell'utilizzo del forno permettendo di personalizzare la cottura.

**NOTA: sulle manopole dei termostati 1 e 2 è riportata una scala di valori compresi tra 1 e 10 che corrispondono approssimativamente alle seguenti temperature:**

| N. | T. |
|---|---|
| 1 | 50°C |
| 2 | 90°C |
| 3 | 135°C |
| 4 | 180°C |
| 5 | 225°C |
| 6 | 270°C |
| 7 | 315°C |
| 8 | 360°C |
| 9 | 405°C |
| 10 | 450°C |

Il pirometro indicatore riporta la temperatura effettiva all'interno della camera. Poiché i bulbi dei termostati regolatori sono ubicati molto vicino alle resistenze, sono più suscettibili al calore. E' consigliabile pertanto regolare tali termostati su valori leggermente più alti rispetto alla temperatura desiderata in modo tale che il calore

diffondendosi nella camera raggiunga il valore desiderato (come mostra il pirometro indicatore).
Si consiglia quindi di ”personalizzare” la regolazione dei termostati facendo riferimento ad uno o più valori compresi tra 1 e 10 ritenuti ottimali per le proprie esigenze di cottura.

c) quando le spie 4 e 5 si spegneranno, il forno avrà raggiunto la temperatura desiderata.

Il forno PIZZY DUO è dotato di due camere indipendenti. Per entrambe valgono le stesse istruzioni indicate per il modello PIZZY MONO.

### 3.3 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 19.

1. Spia luminosa (ON/OFF)
2. Interruttore di accensione/spegnimento dell'illuminazione interna (light).
3. Termostato di accensione e regolazione.

a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.19 part.3), si accende la spia (fig.19 part.1).
b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C.
d) Per spegnere la cella di lievitazione portare il termostato (fig. 19) a zero

### 3.4 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 20.

1. interruttore umidificatore (ON/OFF)
2. spia luminosa (ON/OFF)
3. Interruttore di accensione e di spegnimento dell’illuminazione interna (ligth)
4. Termostato di regolazione e di accensione

a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig. 20 part. 4 ) si accende la spia (fig. 20 part.2)
b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C
c) Aggiungere acqua nella vaschetta dell’umidificatore all’interno della cella di lievitazione. L’acqua deve raggiungere un livello di 2-3 cm superiore al livello della resistenza.

**NOTA :Ricordarsi di riempire la vaschetta dell'umidificatore per ottenere l'umidità, possibilmente con acqua decalcificata.**

d) Azionare l'interruttore (fig.20 part.1) per attivare la resistenza dell'umidificatore.
e) Una volta ottenuta la quantità di umidità desiderata all'interno della cella di lievitazione, spegnere l'interruttore (fig.20 part.1). Qualora si desiderasse ulteriore umidità riattivare lo stesso interruttore .
f) Per spegnere le resistenze della cella di lievitazione portare il termostato (fig.20 part.4) a zero.

### 3.5 FERMATA

Spegnere gli interruttori di accensione generali del forno (fig. 21-22 part. 7/14) e delle celle di lievitazione (fig. 19 part.3 e fig. 20 part. 1-4)
Disinserire l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori generali esterni al forno ed alle celle.

## 4 MANUTENZIONE ORDINARIA

### 4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione .**
**Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.**

### 4.2 PULIZIA

Pulire giornalmente le parti esterne con un panno asciutto. Per la pulizia esterna evitare nel modo più assoluto l’uso di solventi, di prodotti detergenti contenenti sostanze clorate o abrasive, nonché di paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune.
**ATTENZIONE! Non lavare l’apparecchiatura con getti d’acqua diretti o in pressione.**
**Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi**
**ATTENZIONE! Ogni giorno asportare accuratamente dalla camera di cottura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili deflagrazioni**
**ATTENZIONE! E’ vietato utilizzare per la pulizia delle camere detergenti nocivi alla salute.**

## 5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

### 5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE! Tutte le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza. Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica.**
**Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.**

### 5.2 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

#### 5.2.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione della lampada di illuminazione procedere nel modo seguente:**

- svitare la calotta (part. 8 tav. A)e sostituire la lampadina (part. 13 tav. A)
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

#### 5.2.2 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del termostato procedere nel modo seguente:**
Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato procedere come segue:

- Svitare le viti di fissaggio quadro elettrico;
- Scollegare i faston del termostato;
- Togliere il sensore del termostato, posto all'interno della lana di roccia isolante;
- Sostituire il termostato (part.12 tav.A) con il relativo sensore sostituendo se necessario la parte di lana di roccia usurata;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

#### 5.2.3 SOSTITUZIONE INTERRUTTORE GENERALE

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione dell’interruttore generale procedere nel modo seguente:**

- togliere le viti di fissaggio del quadro comando
- scollegare i faston dall’interruttore (part. 16 tav. A)
- sostituire l’interruttore
- eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

#### 5.2.4 SOSTITUZIONE DEL PIROMETRO INDICATORE

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzioni del pirometro procedere nel modo seguente:**

- togliere le viti di fissaggio del quadro di comando
- togliere il sensore del pirometro indicatore posto all’interno della camera dopo avere tolto la lana di roccia isolante.
- sostituire il pirometro indicatore (part 11 tab.A) completo di sensore sostituire se necessario la lana di roccia isolante usurata
- eseguire le operazione inverse per il rimontaggio del nuovo.

#### 5.2.5 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE ELETTRICHE

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzioni delle resistenze elettriche procedere nel modo seguente:**

- togliere le viti di fissaggio del pannello posteriore (part. A fig. 18)
- togliere la lana di roccia isolante (part. B fig. 18)
- svitare le viti e i dadi che fissano rispettivamente il piastrino e le resistenza (part. C ed D fig. 18)
- sfilare la resistenza dalla parte anteriore della camera
- sostituire la resistenza elettrica
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio della nuova

### 5.3 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

**5.3.1 SOSTITUZIONE RESISTENZA DELLA VASCHETTA**

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione della resistenza della vaschetta procedere nel seguente modo:**

- svitare le viti di fissaggio
- scollegare i fili di alimentazione della resistenza (part.19 tav. B)
- togliere la resistenza (part.19 tav. B)
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio della nuova.

**5.3.2 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE**

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 la lampada di illuminazione e/o la relativa calotta si sostituiscono all'interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:**

- svitare la calotta e sostituire la lampadina o la calotta (part.8,16 tav. B)
- riavvitare la calotta

**5.3.3 SOSTITUZIONE DEL POMELLO**

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzioni del pomello procedere nel modo seguente:**

- aprire gli sportelli della cella di lievitazione togliere il tappo
- svitare il dado di fissaggio interno del pomello
- sostituire il pomello riavvitando il dado di fissaggio (part. 2 tav. B)

**5.3.4 SOSTITUZIONE DELLA MANOPOLA E DELLA GHIERA DEL TERMOSTATO**

**Eseguite le operazioni al punto 5.1, la manopola del termostato e/o la relativa ghiera si sostituiscono all'esterno della cella, eseguendo le seguenti operazioni:**

- togliere la manopola del termostato fissata a pressione (part. 5 tav. B)
- svitare la ghiera di fissaggio (part. 6 tav. B)
- sostituire la ghiera e/o la manopola

**5.3.5 SOSTITUZIONE DEL CRICCHETTO CALAMITATO**

**Eseguite la operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del cricchetto calamitato procedere come segue:**

- aprire gli sportelli della cella di lievitazione
- togliere l'anello seeger di tenuta
- sostituire il cricchetto calamitato (part. 15 tav. B)

**5.3.6 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO**

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:**

- togliere le viti di fissaggio del quadro
- scollegare i faston del termostato
- togliere la manopola del termostato e della ghiera (part. 5-6 tav.B)
- togliere il sensore del termostato posto all'interno della cella (part. 7 tav. B)
- sostituire il termostato con il relativo sensore
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

**5.3.7 SOSTITUZIONE DELLA SPIA LUMINOSA GIALLA E DELL'INTERRUTTORE LUCE**

**Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione della spia luminosa gialla e dell'interruttore luce procedere nel seguente modo:**

- togliere le viti di fissaggio del quadro
- scollegare i faston sia della spia gialla che dell'interruttore luce (part. 4-14 tav. B)
- sostituire la spia luminosa gialla
- sostituire l'interruttore luce
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

**6 RUMORE**

In rispetto all'ordinamento sulla rumorosità delle macchine del 18 gennaio 1991, si dichiara, che questo apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che non provoca rumore oppure che nemmeno in casi eccezionali supera la soglia di rumorosità di 70 dB (A).

**7 CATALOGO RICAMBI**

**Indice delle tavole**

Tav. A Assieme pizzy mono duo
Tav. B Assieme L60.60, L60.60U
Tav. C Schema elettrico pizzy mono 60/60
Tav. D Schema elettrico pizzy duo 60/60
Tav. E Schema elettrico celle

**8 INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO**

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo apparecchiatura
- Matricola della apparecchiatura
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

**INDEX**


| | | |
|---|---|---|
| 01 | TECHNICAL SPECIFICATIONS | 2 |
| 02 | INSTALLATION | 2 |
| 03 | OPERATION | 3 |
| 04 | ORDINARY MAINTENANCE | 4 |
| 05 | SPECIAL MAINTENANCE | 4 |
| 06 | NOISE LEVELS | 5 |
| 07 | LIST OF SPARE PARTS | 5 |


**Note:**
This catalogue is printed in five different languages, and namely: Italian, English, French, German and Spanish.

**WARRANTY**
**Standards and rules**
Warranty covers only the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture.
**Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to an incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party.**
**Moreover, warranty does not cover: glass components, covers, bulbs and whatever depends on normal wear and deterioration of both oven and accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.**
Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

**WARNING**
This word indicates a danger, and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

**NOTE**
This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the oven.

**DEAR CUSTOMER**
Before using the appliance, please read this user manual.
For the safety of the operator, the appliance safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency.
This user manual intends to illustrate use and maintenance of the appliance. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.
The manufacturer reserves the right to make improvements to the product and manual, without necessarily updating existing products and manuals.

**WARNING!**
1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the appliance.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.**
5. **This oven must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza or similar food products. Any other use can be classed as improper.**
6. **The appliance must only be used by persons trained to operate it.**
7. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
8. **In the event of breakdown or malfunction always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
9. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.**
10. **Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to leave the appliance installed, always ensure that this manual remains with the appliance, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**

## 1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 1.1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The appliance comprises a cooking element (oven) and an optional leavening compartment or support element.
The cooking element can comprise either 1 or 2 fully independent chambers.
Temperature adjustment is mechanical; it is fitted with two thermostats for each chamber to give more precise temperature maintenance, with a flap door hinged at the bottom. Internally, the chamber has a cooking surface in refractory brick and aluminized metal walls.
The bottom unit can be used as a support for the cooking element, and it can be either open or closed.
The open unit (support element) comprises a painted steel structure.
The closed unit (leavening compartment) comprises a steel structure which is panelled, has tray holder guides and is fitted with a thermostat for heating.

### 1.2 REGULATIONS APPLIED

The appliance complies with the following regulations:
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 - 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 - 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 - 4 - 11 Voltage dips and interruptions
and also complies with EEC Directive 89/336 on electromagnetic compatibility.

### 1.3 WORKPLACES

The appliances are programmed by the operator using the control switch-boards on the front of the appliances themselves, and they must be attended to while in operation.
The doors giving access to the appliances are located at the front.

### 1.4 MODELS

The following models are foreseen:
Pizzy mono 60/60
Pizzy duo 60/60

Optionals: wheels

### 1.5 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See tab.3)

### 1.6 TECHNICAL DATA (See tab.1, tab. 2)

### 1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the appliance SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate, fixed in the position indicated in figure 1

### 1.8 LABELLING

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 2.

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORT

The appliance is normally delivered dismantled on wooden pallets using overland transport (fig. 3).
The single parts are protected by plastic film or in cardboard boxes.

### 2.2 UNLOADING

**NOTE: On receiving the appliance it is advisable to check its conditions and quality.**
Lift the various parts of the apparatus (oven, leavening compartment), at the points indicated in figure 4, using belts and a normal lifting device (bridge crane, crane, fork lift, etc.).
**ATTENTION! By positioning of the prover, lift it always and don't drag its feet on the floor**

### 2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the appliance operates properly, it is advisable to comply with the following limits:
**Working temperature:** +°5 C ÷ +°40C
**Relative humidity:** 15% ÷ 95%

### 2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

**WARNING! When positioning, assembling and installing the appliance, the following specifications have to be complied with:**
- **Laws and standards in force regarding the installation of electrical appliances.**
- **Directives and indications issued by the electricity supply network.**
- **Local building and fire-prevention laws.**
- **Accident prevention regulations.**
- **Indications in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.**

Remove the protective film from the outside of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.
Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzine.
The single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 5, slotting the reference feet of each unit into the housing on the one underneath it (item A - fig.5).
The oven must also be positioned in a well-aired room, at a distance of at least 10 cm from the left side wall and of 50 cm from the rear wall and from the right side wall (fig.6). This distance of 50 cm is essential in order to guarantee access during maintenance operations.

### 2.5 CONNECTIONS

#### 2.5.1 VAPOUR EXHAUST CONNECTION

**WARNING! Connection of the vapour exhaust must only be carried out by specialised personnel.**
The vapour exhaust pipe is located at the rear of the oven (item C - fig.7). Insert the perforated ring (item B - fig.7) into the vapour exhaust outlet and connect.
**NOTE: It is recommended that you connect the vapour exhaust to a flue or to the outside using a pipe with a minimum diameter of 100 mm.**
This pipe (item A - fig.7) must be inserted into the oven exhaust outlet by means of the ring. Any extensions must also be connected so that the upper pipe fits into the lower one, as illustrated for the connection described above.
If the external vapour exhaust pipe is very long, it is advisable to fit a small plastic tube at the base of the pipe itself to drain off any condensation (item D - fig.7). This operation must be carried out before coupling the pipe to the outlet.

#### 2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.**
**Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.**
**Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the machine is to be connected has been turned to the "off" position.**
**The rating plate contains all the information necessary for proper connection.**

##### 2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

**WARNING! Each of the cooking elements must be fitted with a main four-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate, to allow the single appliances to be disconnected from the mains.**
**NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the oven and within easy access.**
The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig. 1) and is normally set up for a power supply of: 400 Vac. 3N 50/60 Hz or 230Vac. 3 50/60 Hz.
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig.8). The connection cable must be supplied by the installer.
Insert a cable with an adequate cross-section into the cable raceway provided: see tab.1, tab. 2, and then connect it to the terminal board as illustrated in figures 9,10,11,12,13,14 respectively.
**When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.**

**WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed.**
A special earth terminal has been provided for this purpose under the connection terminal board. It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.
These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance.
It is marked with the symbol ⏚.
When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.
WARNING! **The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation FG7R and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data).**

**2.5.2.2 ELECTRICAL CONNECTION OF THE LEAVENING COMPARTMENT**
**WARNING! The compartment must be fitted with a main two-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate.**
**NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.**
The leavening compartment is delivered with the a voltage of 230Vac. 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate at the rear (fig. 1).
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the left hand rear side of the compartment (fig.16).
The connection cable must be supplied by the installer.
Insert a cable with a minimum cross-section of 3x2.5 $mm^2$ into the cable raceway provided and then connect it to the terminal board as illustrated in figure 15.
When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.
**WARNING! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation FG7R and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data).**
**WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed.**
A special earth terminal has been provided for this purpose under the connection terminal board. It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.
These appliances must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance.
It is marked with the symbol ⏚.
**WARNING!: The manufacturer declines any responsibility in the event of failure to comply with the above safety precautions.**

**2.5.3 DRAINING OFF CONDENSATION**
Connect a rubber tube to the connector provided.

## 3 OPERATION

### 3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS
**WARNING!**
**Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:**
**- all electrical and earthing connections have been properly made.**
**- all vapour exhaust connection operations have been properly made.**
**All control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.**

### 3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER
The control panel is located on the front right hand side of the baking chamber, as illustrated in figures 21 and 22

**3.2.1 PIZZY MONO VERSION (figure 21)**
1. Thermostat for the FLOOR of the chamber.
2. Thermostat for the CEILING of the chamber
3. Pyrometer indicating the temperature of the chamber
4. On/off indicator light for the heating elements in the FLOOR of the chamber
5. On/off indicator light for the heating elements in the CEILING of the chamber
6. Chamber internal lighting on/off switch, with indicator light incorporated
7. Chamber main on/off switch, with indicator light incorporated

**3.2.2 PIZZY DUO VERSION (figure 22)**
1. Thermostat for the FLOOR of the bottom chamber.
2. Thermostat for the CEILING of the bottom chamber
3. Pyrometer indicating the temperature of the bottom chamber
4. On/off indicator light for the heating elements in the FLOOR of the bottom chamber
5. On/off indicator light for the heating elements in the CEILING of the bottom chamber
6. Bottom chamber internal lighting on/off switch, with indicator light incorporated
7. Bottom chamber main on/off switch, with indicator light incorporated
8. Thermostat for the FLOOR of the top chamber.
9. Thermostat for the CEILING of the top chamber
10. Pyrometer indicating the temperature of the top chamber
11. On/off indicator light for the heating elements in the FLOOR of the top chamber
12. On/off indicator light for the heating elements in the CEILING of the top chamber
13. Top chamber internal lighting on/off switch, with indicator light incorporated
14. Top chamber main on/off switch, with indicator light incorporated.

a) Turn the main chamber on/off switch on the control panel (fig.21-22 item 7) to “on”.
b) Set the baking temperature required, using the floor and ceiling thermostats (1 and 2). The indicator lights 4 and 5 (fig. 21-22) will light up to indicate that the heating elements in the floor and ceiling of the chamber have been turned on.
Separate adjustment of the ceiling and floor temperatures makes use of the oven much more elastic, allowing for more customised baking.

**NOTE: thermostat dials 1 and 2 are marked with a scale of values from 1 to 10, which correspond approximately to the following temperatures:**

| N. | T. |
|---|---|
| 1 | 50°C |
| 2 | 90°C |
| 3 | 135°C |
| 4 | 180°C |
| 5 | 225°C |
| 6 | 270°C |
| 7 | 315°C |
| 8 | 360°C |
| 9 | 405°C |
| 10 | 450°C |

The indicator pyrometer shows the actual temperature inside the chamber. As the bulbs of the regulator thermostats are located very close to the heating elements, they are more susceptible to heat. For this reason it is advisable to set these thermostats to a value slightly higher than the temperature required, so that the heat throughout the chamber will reach the required level (as shown by the indicator pyrometer).
It is therefore suggested that you “customise” the thermostat settings, referring to one or more of the values from 1 to 10 that is considered best for your baking requirements.
c) when indicator lights 4 and 5 turn off, the oven will have reached the temperature required.
The PIZZY DUO oven is fitted with two independent chambers. For both of these, the instructions given above for the PIZZY MONO version also apply.

### 3.3 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT

The control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 19.

1. Indicator light (ON/OFF)
2. Internal lighting on/off switch (light).
3. Start-up and adjustment thermostat.

a) Turn the leavening compartment on by turning the thermostat (fig.19 item 3), the indicator light will come on (fig.19 item 1).
b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C.
d) To turn the leavening compartment off, turn the thermostat (fig. 19) back to zero

### 3.4 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT WITH HUMIDIFIER

The control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 20.

1. Humidifier ON/OFF switch.
2. Indicator light (ON/OFF)
3. Internal lighting on/off switch (light)
4. Start-up and adjustment thermostat

a) Turn the leavening compartment on by turning the thermostat (fig. 20 item 4 ), the indicator light will come on (fig. 20 item 2)
b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C
c) Fill the humidifier tray inside the leavening compartment with water. The water must reach 2-3 cm above the level of the heating element.

**NOTE : Remember to fill the humidifier tray so as to obtain the necessary humidity, using demineralised water if possible.**

d) Press the switch (fig.20 item 1) to turn the humidifier heating element on.
e) Once the desired level of humidity has been obtained inside the leavening compartment, turn the switch off (fig.20 item 1). Should further humidity be required, turn the switch on again.
f) To turn the leavening compartment heating elements off, turn the thermostat (fig.20 item 4) back to zero.

### 3.5 STOPPING

Turn the main oven on/off switches (fig. 21-22 item 7/14) and the leavening compartment switches (fig. 19 item 3 and fig. 20 item 1-4) to “off”.

Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the oven and the compartments.

## 4 ORDINARY MAINTENANCE

### 4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING! Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment.**

**All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.**

### 4.2 CLEANING

Clean the outside parts of the appliance every day using a dry cloth. When cleaning the exterior, never use solvents, detergent products containing chlorine or abrasives, wire wool, brushes or common steel scrapers.

**WARNING! Never clean the oven with direct jets of water or with jets of water under pressure.**

**Do not clean the tempered glass doors when they are still hot**

**WARNING! Any grease that has spilled during cooking must be removed from the baking chamber daily, to avoid the risk of possible explosions.**

**WARNING! Under no circumstances clean the oven using detergents that involve a health hazard.**

## 5 SPECIAL MAINTENANCE

### 5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING! All special maintenance operations must be carried out by specialised technical personnel with a proper licence. Before carrying out any maintenance operation, disconnect the appliance from the power supply.**

**All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.**

### 5.2 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

#### 5.2.1 REPLACING THE LIGHT BULB

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb proceed as follows:**

- unfasten the cover (item 8 Plate A) and replace the light bulb (item 13 Plate A)

**4** perform the above operations in reverse order to reassemble

#### 5.2.2 REPLACING THE THERMOSTAT

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat proceed as follows:**

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat proceed as follows:

- Unfasten the electric panel fixing screws.
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Remove the thermostat sensor, located inside the rock wool insulating layer.
- Replace the thermostat (item 12 plate A) and the relative sensor, also replacing the rock wool insulating layer if it shows signs of wear.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.2.3 REPLACING THE MAIN SWITCH

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the main switch proceed as follows:**

- remove the control panel fixing screws
- disconnect the switch faston connectors (item 16 Plate A)
- replace the switch
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.2.4 REPLACING THE INDICATOR PYROMETER

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the pyrometer proceed as follows:**

- remove the control panel fixing screws
- remove the indicator pyrometer sensor located inside the chamber, after having first removed the rock wool insulating layer.
- replace the indicator pyrometer (item 11 tab. A) complete with sensor, also replacing the rock wool insulating layer if it shows signs of wear
- perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.2.5 REPLACING THE ELECTRICAL HEATING ELEMENTS

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the electrical heating elements proceed as follows:**

- remove the screws fixing the rear panel (item A fig. 18)
- remove the rock wool insulating layer (item B fig. 18)
- unfasten the screws and the nuts fixing the plate and the heating elements, respectively (item C and D fig. 18)
- remove the heating element from the front of the chamber
- replace the heating element
- perform the above operations in reverse order to reassemble the new element

### 5.3 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT WITH HUMIDIFIER

#### 5.3.1 REPLACING THE TRAY HEATING ELEMENT

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tray heating element proceed as follows:**

- unfasten the fixing screws
- disconnect the heating element supply wires (item 19 Plate B)
- remove the heating element (item 19 Plate B)
- perform the above operations in reverse order to reassemble the new element.

#### 5.3.2 REPLACING THE LIGHT BULB

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb and/or cover, proceed as follows from the inside of the leavening compartment:**

- unscrew the cover and replace the bulb or the cover itself (item 8,16 Plate B)
- replace the cover

### 5.3.3 REPLACING THE BALL KNOB

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the ball knob proceed as follows:**

- open the doors of the leavening compartment and remove the plug
- unfasten the ball knob internal fixing nut
- replace the ball knob and fasten the fixing nut (item 2 Plate B)

### 5.3.4 REPLACING THE THERMOSTAT DIAL AND RING NUT

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat dial and/or relative ring nut, proceed as follows from the outside of the compartment:**

- remove the snap-on thermostat dial (item 5 Plate B)
- unfasten the fixing nut (item 6 Plate B)
- replace the ring nut and/or the dial

### 5.3.5 REPLACING THE MAGNETIC DOOR FASTENER

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the magnetic door fastener proceed as follows:**

- open the doors of the leavening compartment
- remove the seal snap ring
- replace the magnetic door fastener (item 15 Plate B)

### 5.3.6 REPLACING THE THERMOSTAT

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:**

- remove the control panel fixing screws
- disconnect the thermostat faston connectors
- remove the thermostat dial and the ring nut (item 5-6 Plate B),
- remove the thermostat sensor located inside the compartment (item 7 Plate B)
- replace the thermostat and the relative sensor
- perform the above operations in reverse order to reassemble

### 4.1.1 REPLACING THE YELLOW INDICATOR LIGHT AND THE LIGHT SWITCH

**After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the yellow indicator light and the light switch proceed as follows:**

- remove the control panel fixing screws
- disconnect the faston connectors for both the yellow indicator and the light switch (item 4-14 Plate B)
- replace the yellow indicator light
- replace the light switch

**5** perform the above operations in reverse order to reassemble

## 6 NOISE LEVELS

In compliance with the requirements dated 18 January 1991 concerning machine noise levels, it is hereby stated that this machine is a piece of technical working equipment that produces no noise, and that even in extreme cases it does not exceed the noise threshold of 70 dB (A).

## 7 LIST OF SPARE PARTS

**Index of plates**

Plate A General view of pizzy mono duo
Plate B General view of L60.60, L60.60U
Plate C Pizzy mono 60/60 wiring diagram
Plate D Pizzy duo 60/60 wiring diagram
Plate E Compartment wiring diagram

## 8 INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:

- Appliance type
- Appliance serial number
- Name of part
- Number required

**INDEX**


| | | |
|---|---|---|
| 01 | SPECIFICATIONS TECHNIQUES | 2 |
| 02 | INSTALLATION | 2 |
| 03 | FONCTIONNEMENT | 3 |
| 04 | ENTRETIEN QUOTIDIEN | 4 |
| 05 | ENTRETIEN SUPPLEMENTAIRE | 4 |
| 06 | BRUIT | 5 |
| 07 | LISTE DES PIECES DE RECHANGE | 5 |


**Remarque:**
Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en cinq langues: Italien, Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

**GARANTIE**

**Normes et réglementation**

La garantie se limite à la pure et simple substitution franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, pour bien vérifier l'exactitude d'un défaut de matériel ou de construction. **D'éventuelles avaries causées par le transport effectué par tiers, par une installation et une manutention erronées, par négligence ou inattention lors de l'utilisation, par violation de la part d'un tiers ne sont pas couvertes par la garantie. De plus, sont exclus de la garantie : l'équipement électrique, les accessoires, et tous les autres biens issus de la détérioration naturelle de l'installation et de chacun de ses accessoires, et aussi la main-d'œuvre nécessaire au changement d'éventuelles pièces sous garantie.**
La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas les règlements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même seulement en partie sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique en garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur de la zone ou à la direction Commerciale.

**ATTENTION**
Cet avertissement indique un danger et sera utilisé à chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

**NOTE**
Cet avertissement indique prudence et veut attirer l'attention sur des opérations fondamentales pour le bon fonctionnement du four.

**CHER CLIENT**
Avant de commencer l'utilisation de ce four, lisez le manuel ci-contre.
Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs du four doivent être tenus en parfait état de marche.
Ce livret a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien du four et l'opérateur se doit de le respecter.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis et sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

**ATTENTION !**
1. **Ce qui est écrit ci-après regarde votre sécurité.**
2. **Lisez ces instructions avec attention avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.**
3. **Gardez avec soin ce livret pour toute ultérieure consultation des différents opérateurs.**
4. **L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabriquant par un personnel qualifié.**
5. **Ce four devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizza ou produits alimentaires analogues. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.**
6. **L'appareil doit être utilisé seulement par des personnes entraînées à l'utilisation du four.**
7. **Pour l'éventuelle réparation, adressez-vous exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabriquant et demandez l'utilisation de pièces de rechange d'origine.**
8. **Désactivez l'appareillage en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement sans essayer de réparer la machine vous-même .**
9. **Le non-respect de ce qui a été écrit au-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.**
10. **Si l'appareil devait être vendu ou cédé ou en cas de transfert sans pouvoir le déplacer, veillez à ce que le manuel accompagne toujours l'appareil pour que le nouveau propriétaire et/ou le technicien puissent le consulter.**

## 1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

### 1.1 DESCRIPTION DE LA MACHINE

L'appareil comporte un élément de cuisson (four) ainsi qu'une éventuelle cellule de levage ou un support.
L'élément de cuisson peut se composer de 1 ou 2 chambres totalement distinctes.
Réglage de température du type mécanique, avec deux thermostats par chambre pour plus de précision de maintien de la température, de porte à battant sur charnière en bas. A l'intérieur, se trouve le plan de cuisson en réfractaire et parois en tôle avec aluminium.
Le module inférieur qui peut servir de support à l'élément de cuisson peut être ouvert ou fermé.
Le module ouvert (support) se compose d'une structure en acier peint.
Le module fermé (cellule de levage) comporte une structure en acier, avec guides porte-plateaux et thermostat pour le chauffage.

### 1.2 NORMES APPLIQUEES

Cet appareil répond aux normes :
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 - 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 - 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 - 4 - 11 Voltage dips and interruptions
ainsi qu'à la directive 89/336 CEE concernant la compatibilité électromagnétique.

### 1.3 POSITION DE TRAVAIL

Les appareils sont programmés par l'opérateur sur les pupitres de commande situés sur la partie avant de l'appareil, et vous devez les surveiller lors du fonctionnement.
Les portes d'accès se trouvent sur la partie avant de l'appareil.

### 1.4 MODELES

Les modèles prévus sont :
Pizzy mono 60/60
Pizzy duo 60/60

Optionals: roues

### 1.5 ENCOMBREMENTS ET POIDS (Voir tab.3)

### 1.6 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Voir tab.1, tab. 2)

### 1.7 IDENTIFICATION

Pour n'importe quelle communication avec le fabricant ou avec les centres assistance, citez toujours le NUMERO DE SERIE de la machine, qui se trouve sur la plaquette fixée comme illustré à la figure 1

### 1.8 ETIQUETAGES

La machine est douée de plaquettes de signalisation concernant la sécurité aux points illustrés à la figure 2.

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORT

La machine est expédiée normalement démontée sur les palettes en bois par des moyens de transport terrestre (fig. 3).
Chaque pièce est protégée par un film en plastique ou par des boîtes en carton.

### 2.2 DECHARGEMENT

**REMARQUE : Au moment de la livraison, veuillez contrôler l'état et la qualité de la machine.**
Soulevez les différentes parties de la machine (fours, cellules de levage) par les points indiqués dans fig. 4 par des courroies de soulèvement avec un normal moyen de charge (pont-roulant, grue, camion "chariot élévateur à fourches" etc.).
**ATTENTION! Qaund on positionne l'étuve, la soulever toujours et ne pas laisser traîner ses pieds sur le plancher**

### 2.3 SPECIFICATIONS DES MILIEUX

Pour le bon fonctionnement de la machine les valeurs des milieux doivent être comprises dans les limites suivantes :

**Température de fonctionnement :** +5°C ÷ +40°C
**Humidité relative:** 15% ÷ 95%

### 2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

**ATTENTION ! Pendant le positionnement, le montage et l'installation, les prescriptions suivantes sont à respecter :**
- **Lois et normes en vigueur concernant les installations des appareils électriques.**
- **Directive et spécifications du réseau de distribution de l'électricité.**
- **Réglementation en matière de bâtiment et anti-incendie et locale.**
- **Prescriptions en vigueur, en matière de prévention des accidents de travail.**
- **Règlement en vigueur du CEI.**

Retirez des panneaux extérieurs du four, le film de protection en la détachant lentement pour en éliminer le collant.
Si tel n'est pas le cas, éliminez tout résidu de colle à l'aide du kérosène ou de l'essence.
Chaque élément choisi au préalable pour la configuration du four doit être superposé comme illustré à la figure 5, en insérant les pieds de référence de chaque modèle dans le logement du four sous-jacent (détail A - fig.5).
De plus, le four doit être positionné dans un endroit bien aéré à une distance minimum de 10 cm de la paroi latérale gauche et à 50 cm des parois de fond et de droite (fig.6). Cette distance de 50 cm est indispensable pour garantir l'accessibilité en cas de travaux d'entretien.

### 2.5 BRANCHEMENTS

#### 2.5.1 RACCORDEMENT EVACUATION VAPEURS

**ATTENTION ! Le branchement de l'évacuation vapeur doit être confié exclusivement à un personnel qualifié.**
Le tube de déchargement des vapeurs se trouve à l'arrière du four (détail C - fig.7). Entrez l'anneau percé (détail B - fig.7) dans l'évacuation vapeur et procédez au branchement.
**REMARQUE : nous conseillons de raccorder l'évacuation vapeur par un tuyau de cheminée ou avec l'extérieur par un tube de diamètre minimum de 100 mm.**
Ce tube (détail A - fig.7) doit être inséré par l'anneau dans la conduite de déchargement du four. Toute rallonge éventuelle doit être exécutée pour que les tubes supérieurs entrent dans les tubes inférieurs, comme décrit pour le raccordement ci-dessous.
Si la conduite externe pour l'évacuation des vapeurs est très longue, il y a lieu d'appliquer à la base du tube d'évacuation des vapeurs un petit tuyau de plastique pour l'évacuation des condensats (détail D - fig.7). Exécutez cette opération avant la mise en place de la conduite.

#### 2.5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

**ATTENTION ! Le branchement au secteur doit être confié à un personnel qualifié conformément aux prescriptions CEI en vigueur.**
**Avant le branchement, vérifiez que le système de mise à la terre est réalisé conformément aux normes européennes EN.**
**Avant le branchement vérifiez que l'interrupteur général de l'installation auquel il faut relier l'appareil est sur "off".**
**La plaquette d'identification contient toutes les données nécessaires pour un raccordement en toute sécurité.**

##### 2.5.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE CHAMBRE DE CUISSON

**ATTENTION ! Vous devez installer pour chaque élément de cuisson, un interrupteur général à quatre pôles avec fusibles ou un interrupteur automatique conformément aux valeurs indiquées sur la plaquette, permettant de débrancher les appareils du réseau.**
**REMARQUE : le dispositif choisi devrait se trouver à proximité de l'appareil et être positionné dans un endroit facilement accessible.**
La chambre de cuisson est livrée avec la tension requise signalée sur la plaquette d'identification (fig.1) est normalement pré-équipée pour l'alimentation à V400 3N 50/60Hz ou à V230 3 50/60Hz.
Pour exécuter le branchement électrique, retirez le couvercle de protection du côté arrière de la chambre de cuisson (fig.8). Le câble de branchement doit être fourni par le technicien installateur.

Insérez dans le trou débouchant, le câble de section appropriée : voir tab.1, tab. 2, et reliez-le ensuite au bornier comme illustré respectivement dans les figures 9,10,11,12,13,14.

**Une fois le branchement exécuté, vérifiez que la tension d'alimentation avec la machine en service, soit comprise dans la plage de valeurs nominales de ±10%.**

**ATTENTION ! Il est indispensable d'effectuer la mise à la terre de l'appareil.**

Pour ce faire, le bornier de branchement, abrite la borne prévue à cet effet marquée du symbole à laquelle doit être relié le fil de mise à la terre.

De plus, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, et la borne prévue à cet effet, se trouve à l'arrière de l'appareil.

Cette borne est marquée par le symbole .

Une fois le branchement exécuté, vérifiez que la tension d'alimentation avec la machine en service, soit comprise dans la plage de valeurs nominales de ±10%.

**ATTENTION ! Le câble flexible pour le branchement au réseau, doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolation en caoutchouc FG7R et doit avoir une section nominale appropriée pour l'absorption maximum, voir caractéristiques techniques.**

#### 2.5.2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE CELLULE DE LEVAGE

**ATTENTION ! Vous devez installer pour la cellule, un interrupteur général bipolaire avec fusibles ou un interrupteur automatique conformément aux valeurs indiquées sur la plaquette.**

**REMARQUE : le dispositif choisi devrait se trouver à proximité de l'appareil et être positionné dans un endroit facilement accessible.**

La cellule de levage est livré avec tension de V230 1N 50/60 Hz comme indiqué sur la plaquette d'identification à l'arrière (fig.1 )

Pour exécuter le branchement électrique, retirez le couvercle de protection du côté arrière de la cellule à gauche (fig.16).

Le câble de branchement doit être fourni par le technicien installateur.

Insérez dans le trou débouchant prévu à cet effet, un câble de section minimale 3x2,5mm$^2$ et connectez-le au bornier comme illustré à la figure 15.

Une fois le branchement exécuté, vérifiez que la tension d'alimentation avec la machine en service, soit comprise dans la plage de valeurs nominales de ±10%.

**ATTENTION ! Le câble flexible pour le branchement au réseau, doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolation en caoutchouc FG7R et doit avoir une section nominale appropriée pour l'absorption maximum, voir caractéristiques techniques.**

**ATTENTION ! Il est indispensable de relier convenablement l'appareil à la terre.**

Pour ce faire, le bornier de branchement, abrite la borne prévue à cet effet marquée du symbole à laquelle doit être relié le fil de mise à la terre.

De plus, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, et la borne prévue à cet effet, se trouve à l'arrière de l'appareil.

Cette borne est marquée par le symbole .

**REMARQUE : le fabricant décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention des accidents de travail ne seraient pas respectées.**

#### 2.5.3 EVACUATION CONDENSATS

Connectez un tube en caoutchouc par l'attache prévue à cet effet.

## 3 FONCTIONNEMENT

### 3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE

**ATTENTION !**

**Avant de commencer les phases de mise en marche et de programmation de la machine, vérifiez que :**

- **toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre ont été convenablement exécutées.**
- **toutes les opérations de branchement et d'évacuation vapeurs ont été convenablement exécutées.**

**Toutes les opérations de contrôle doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé et agréé.**

### 3.2 MISE EN MARCHE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Le montant avant droit de la chambre de cuisson abrite le pupitre de commande comme illustré dans les figures 21 et 22

#### 3.2.1 MODELE PIZZY MONO (figure 21)

1. Thermostat pour le PLAN DE CUISSON de la chambre.
2. Thermostat pour le CIEL de la chambre
3. Pyromètre indicateur de la température de la chambre
4. Voyant d'allumage et d'extinction des résistances du PLAN DE CUISSON de la chambre
5. Voyant d'allumage et d'extinction des résistances du CIEL de la chambre
6. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne de la chambre avec voyant incorporé
7. Interrupteur général d'allumage et d'extinction de la chambre avec voyant incorporé

#### 3.2.2 MODELE PIZZY DUO (figure 22)

1. Thermostat pour le PLAN DE CUISSON de la chambre inférieure.
2. Thermostat pour le CIEL de la chambre inférieure
3. Pyromètre indicateur de la température de la chambre inférieure
4. Voyant d'allumage et d'extinction des résistances du PLAN DE CUISSON de la chambre inférieure
5. Voyant d'allumage et d'extinction des résistances du CIEL de la chambre inférieure
6. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne de la chambre inférieure avec voyant incorporé
7. Interrupteur général d'allumage et d'extinction de la chambre inférieure avec voyant incorporé
8. Thermostat pour le PLAN DE CUISSON de la chambre supérieure.
9. Thermostat pour le CIEL de la chambre supérieure
10. Pyromètre indicateur de la température de la chambre supérieure
11. Voyant d'allumage et d'extinction des résistances du PLAN DE CUISSON de la chambre supérieure
12. Voyant d'allumage et d'extinction des résistances du CIEL de la chambre supérieure
13. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne de la chambre supérieure avec voyant incorporé
14. Interrupteur général d'allumage et d'extinction de la chambre supérieure avec voyant incorporé.

a) Actionnez l'interrupteur général de la chambre sur le pupitre (figure 21-22 détail 7).

b) Définissez la température de cuisson désirée en actionnant les thermostats du plan de cuisson et du ciel (1 et 2). Les voyants 4 et 5 (figure 21-22) s'allumeront pour signaler l'activation des résistances du plan de cuisson et du ciel de la chambre.
Le réglage séparé de la puissance du ciel et du plan de cuisson permet d'utiliser le four plus librement et d'en personnaliser la cuisson.

**REMARQUE : sur les molettes des thermostats 1 et 2 figure une échelle de valeurs entre 1 et 10 correspondant aux températures suivants :**

| N. | T. |
|---|---|
| 1 | 50°C |
| 2 | 90°C |
| 3 | 135°C |
| 4 | 180°C |
| 5 | 225°C |
| 6 | 270°C |
| 7 | 315°C |
| 8 | 360°C |
| 9 | 405°C |
| 10 | 450°C |

Le pyromètre indicateur indique la température effective dans la chambre. Etant donné que les ampoules des thermostats régulateurs se situent très près des résistances, elles sont plus thermosensibles. Il est conseillé de régler ces thermostats sur des valeurs légèrement

plus élevées par rapport à la température désirée de manières à ce que la chaleur atteigne la valeur souhaitée en se répandant dans la chambre (comme le montre le pyromètre indicateur).
Il est donc conseillé de "personnaliser" le réglage des thermostats en faisant référence à une ou plusieurs valeurs comprises entre 1 et 10 considérées comme optimales quelles que soient les exigences de cuisson.

c) quand les voyants 4 et 5 s'éteignent, le four aura atteint la température désirée.

Le four PIZZY DUO est équipé de deux chambres indépendantes. Pour les deux chambres, sont valables les mêmes instructions indiquées pour le modèle PIZZY MONO.

**3.3 MISE EN MARCHE CELLULE DE LEVAGE**

Sur le montant droit avant de l'étuve, un pupitre de commandes y est fixé comme la figure 19 le montre.

1. Voyant (ON/OFF)
2. Interrupteur d'allumage/extinction de l'éclairage interne (light).
3. Thermostat d'allumage et réglage.

a) Allumez la cellule de levage en tournant le thermostat (figure 19 détail 3), le voyant s'allume (figure 19 détail 1).
b) Définissez la température souhaitée jusqu'à un maximum de 65°C.
c) Pour éteindre la cellule de levage, amenez le thermostat (fig. 19) à zéro

**3.4 MISE EN MARCHE CELLULE DE LEVAGE AVEC HUMIDIFICATEUR**

Sur le montant droit avant de l'étuve, un pupitre de commandes y est fixé comme la figure 20 le montre.

1. Interrupteur ON/OFF de l'humidificateur
2. Voyant (ON/OFF)
3. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne (ligth)
4. Thermostat de réglage et d'allumage

a) Activez la cellule de levage, en tournant le thermostat (figure 20 détail 4 ) le voyant s'allume (figure 20 détail 2)
b) Définissez la température souhaitée jusqu'à un maximum de 65°C
c) Ajoutez de l'eau dans le bac de l'humidificateur dans la cellule de levage. L'eau doit atteindre un niveau de 2-3 cm supérieur au niveau de la résistance.

**REMARQUE : N'oubliez pas de remplir le bac de l'humidificateur pour obtenir l'humidité, si possible avec de l'eau déminéralisée.**

d) Actionnez l'interrupteur (figure 20 détail 1) pour activer la résistance de l'humidificateur.
e) Après avoir obtenu la quantité d'humidité souhaitée dans la cellule de levage, actionnez l'interrupteur pour l'extinction (figure 20 détail 1). Si vous souhaitez ajouter de l'humidité, réactivez cet interrupteur.
f) Pour éteindre les résistances de la cellule de levage, amenez le thermostat (figure 20 détail 4) à zéro.

**3.5 ARRET**

Actionnez les interrupteurs d'allumage générales du four (figure 21-22 figure 7/14) et des cellules de levage (figure 19 figure 3 et figure 20 détail 1-4) pour mettre la machine à l'arrêt.
Coupez l'alimentation électrique en arrêtant les interrupteurs généraux à l'extérieur du four et des cellules.

**4 ENTRETIEN QUOTIDIEN**

**4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE**

**ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretient, coupez l'alimentation électrique en arrêtant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de la cellule de levage.**
**Toutes les mesures ci-dessous ont été conçues pour garantir la conservation du four et le non-respect de ces mesures pourrait endommager gravement la machine et en annuler la garantie.**

**4.2 NETTOYAGE**

Nettoyez quotidiennement les parties externes avec un chiffon propre. Pour le nettoyage externe, évitez absolument d'utiliser de solvants, de produits détergents contenant du chlore ou des substances abrasives, ni moins des paillettes ou des racleurs en acier en commerce.

**ATTENTION ! Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression.**
**Ne nettoyez pas les cristaux trempés des portes lorsqu'ils sont encore chauds.**
**ATTENTION! Eliminer soigneusement chaque jour de la chambre de cuisson la graisse éventuelle ayant coulé lors de la cuisson car elle représente une cause de déflagrations possibles.**
**ATTENTION ! N'utilisez jamais des détergents nuisibles à la santé pour nettoyer l'appareil pur nettoyer les chambres.**

**5 ENTRETIEN SUPPLEMENTAIRE**

**5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE**

**ATTENTION ! Toutes les opérations d'entretien supplémentaire, doivent être confiées à un personnel technique spécialisé et agréé. L'entretien doit être effectué avec la machine à l'arrêt après avoir débranché le câble d'alimentation de la prise de courant.**
**Toutes les mesures ci-dessous ont été conçues pour garantir la conservation du four et le non-respect de ces mesures pourrait endommager gravement la machine et en annuler la garantie.**

**5.2 REMPLACEMENT PARTIES DE LA CHAMBRE DE CUISSON**

**5.2.1 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE**

**Après avoir exécuté les opérations au point 5.1 pour le remplacement de l'ampoule d'éclairage, procédez comme suit :**

- dévissez la calotte (détail 8 tableau A) et remplacez la lampe (part. 13 tableau A)

**6** exécutez les opérations inverses pour le rassemblage

**5.2.2 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT**

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement du thermostat, procédez comme suit :**

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, suivre les instructions suivantes :

- Dévisser les vis de fixation du tableau électrique.
- Séparer les faston du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat, placé à l'intérieur de la laine de verre isolante.
- Remplacer le thermostat (détail 12 tab. A) avec le capteur relatif et la partie de laine de verre usée si nécessaire.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

**5.2.3 REMPLACEMENT INTERRUPTEUR GENERAL**

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement de l'interrupteur général, procédez comme suit :**

- retirez les vis de fixation du pupitre de commande
- déconnectez les faston de l'interrupteur (détail 16 tableaux A)
- remplacer l'interrupteur
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblage.

**5.2.4 REMPLACEMENT DU PYROMETRE INDICATEUR**

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement du pyromètre, procédez comme suit :**

- retirez les vis de fixation du pupitre de commande
- retirez le capteur du pyromètre indicateur situé dans la chambre après avoir retiré la laine de roche isolante.
- remplacez le pyromètre(détail 11 tableaux A) équipé de capteur, en remplaçant la partie en laine de roche usée, si besoin est.
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblage du nouveau.

**5.2.5 REMPLACEMENT DES RESISTANCES ELECTRIQUES**

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement des résistances électriques, procédez comme suit :**

- retirez les vis de fixation du panneau arrière (détail A fig. 18)
- retirez la laine de roche isolante (détail B fig. 18)
- dévissez les vis et les écrous qui fixent respectivement la plaquette et la résistance (détails C et D fig. 18)
- extrayez la résistance de la partie avant de la chambre
- remplacez la résistance électrique
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblage de la nouvelle

### 5.3 REMPLACEMENT DES PIECES DE LA CELLULE DE LEVAGE AVEC HUMIDIFICATEUR

#### 5.3.1 REMPLACEMENT RESISTANCE DU BAC

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement de la résistance du bac, procédez comme suit :**

- dévissez les vis de fixation
- déconnectez les fils d'alimentation de la résistance (détail 19 tableau B)
- retirez la résistance (détail 19 tableau B)
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblage de la nouvelle.

#### 5.3.2 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1, remplacez l'ampoule d'éclairage et/ou la calotte correspondante, dans la cellule de levage, en procédant comme suit :**

- dévissez la calotte et remplacez l'ampoule ou la calotte (détail 8,16 tableau B)
- revissez la calotte

#### 5.3.3 REMPLACEMENT DU POMMEAU

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1, remplacez le pommeau en procédant comme suit :**

- ouvrez les portes de la cellule de levage et retirez le bouchon
- dévissez l'écrou de fixation à l'intérieur du pommeau
- remplacez le pommeau en revissant l'écrou de fixation (détail 2 tableau B)

#### 5.3.4 REMPLACEMENT DU BOUTON ET DE LA BAGUE DU THERMOSTAT

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1, remplacez le bouton du thermostat et/ou la bague correspondant à l'extérieur de la cellule, en procédant comme suit :**

- retirez le bouton du thermostat fixé par pression (détail 5 tableau B)
- dévissez la bague de fixation (détail 6 tableau B)
- remplacez la bague et/ou le bouton

#### 5.3.5 REMPLACEMENT DU CRIQUET AIMANTE

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1, pour le remplacement du criquet aimanté, procédez comme suit :**

- ouvrez les portes de la cellule de levage
- retirez la bague seeger d'étanchéité
- remplacez le criquet aimanté (détail 15 tableau B)

#### 5.3.6 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement du thermostat de sécurité, procédez comme suit :**

- retirez les vis de fixation du pupitre
- déconnectez les faston du thermostat
- retirez la poignée du thermostat et de la bague (détail 5 tableau B)
- retirez le capteur du thermostat situé dans la cellule (détail 7 tableau B)
- remplacez le thermostat avec le capteur correspondant
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblage

#### 5.3.7 REMPLACEMENT DU VOYANT LUMINEUX JAUNE ET DE L'INTERRUPTEUR D'ECLAIRAGE

**Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement du voyant jaune et de l'interrupteur d'éclairage, procédez comme suit :**

- retirez les vis de fixation du pupitre
- déconnectez les faston du voyant jaune et de l'interrupteur d'éclairage (détail 4-14 tableau B)
- remplacer le voyant jaune
- remplacer l'interrupteur d'éclairage

**7** exécutez les opérations inverses pour le rassemblage

### 6 BRUIT

Conformément à la norme sur les bruits des machines du 18 janvier 1991, nous déclarons, que cet appareil est un moyen technique de travail, qui ne provoque pas de bruit ou qui ne dépasse pas le seuil de bruit de 70 dB (A) même pas dans les cas exceptionnels.

### 7 LISTE DES PIECES DE RECHANGE

**Index des tables**

Tab. A Ensemble pizzy mono duo
Tab. B Ensemble L60.60, L60.60U
Tab. C Schéma électrique pizzy mono 60/60
Tab. D Schéma électrique pizzy duo 60/60
Tab. E Schéma électrique cellules

### 8 INDICATION POUR LA COMMANDE DES PIECES DE RECHANGE

Pour les commandes des pièces de rechange les indications suivantes doivent être communiquées:

- Type machine
- Numéro de matricule
- Dénomination de la pièce
- Quantité nécessaire

**INHALTSVERZEICHNIS**


| | | |
|---|---|---|
| 01 | TECHNISCHE ANGABEN | 2 |
| 02 | INSTALLATION | 2 |
| 03 | BETRIEB | 3 |
| 04 | WARTUNG | 4 |
| 05 | AUSSERORDENTLICHE WARTUNG | 4 |
| 06 | LÄRMBELASTUNG | 5 |
| 07 | ERSATZTEILKATALOG | 5 |


**Anmerkung:**
Vorliegender Katalog ist in fünf Sprachen ausgeführt: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch.

**GARANTIE**
**Normen und Regelungen**

Die Garantieleistungen beschränken sich ausschließlich auf den Ersatz von beschädigten oder defekten Teilen ab Fabrik, deren Material- oder Baufehler einwandfrei nachgewiesen wurde. **Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Montage, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Änderungen seitens Dritter bewirkt sind. Ferner sind von Garantieleistungen ausgeschlossen: Scheiben, Lampenschutzgläser, Lampen, normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehörteile, sowie die Arbeitskosten für den Ersatz von Teilen in Garantie**. Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn den Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit, muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

**ACHTUNG**
Dieser Ausdruck weist auf Gefahr hin und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Benutzers gefährdet ist.

**ANMERKUNG**
Dieser Ausdruck weist darauf hin, dass Vorsicht geboten ist bzw. auf Arbeitsgänge, die für eine korrekte und dauerhafte Funktion des Gerätes von grundlegender Wichtigkeit sind.

**WERTER KUNDE!**
Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss unbedingt das vorliegende Handbuch gelesen werden.
Die Vorrichtungen des Gerätes müssen laufend auf ihre Funktionstüchtigkeit geprüft werden, um die Sicherheit des Benutzers nicht zu gefährden.
Dieses Handbuch soll die Nutzung und Wartung des Gerätes erläutern und der Benutzer ist verpflichtet und hat dafür zu sorgen, dass die darin enthaltenen Anweisungen befolgt werden.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an der Produktion und am Handbuch vorzunehmen und ist nicht verpflichtet, die alte Ausführung des Produktes bzw. der Handbücher zu aktualisieren.

**ACHTUNG!**
1. **Der Inhalt dieses Handbuchs betrifft Ihre Sicherheit.**
2. **Dieses Handbuch ist vor Installation und Nutzung des Gerätes aufmerksam zu lesen.**
3. **Dieses Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren, um im Bedarfsfall vom jeweiligen Benutzer herangezogen werden zu können.**
4. **Die Installation muss von Fachpersonal und gemäß der vom Hersteller gegebenen Anweisungen erfolgen.**
5. **Dieser Ofen dient ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Nahrungsmitteln. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.**
6. **Das Gerät darf ausschließlich von Personen verwendet werden, die hinsichtlich der Bedienung geschult wurden.**
7. **Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen erfolgen.**
8. **Bei Defekten und/oder Funktionsstörungen darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; Versuche, das Gerät zu reparieren oder persönlich einzugreifen, sind zu unterlassen.**
9. **Die Nichteinhaltung zuvor gegebener Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**
10. **Bei Verkauf bzw. Abtretung des Gerätes an einen neuen Eigentümer oder Zurücklassen des Gerätes bei einem Umzug, muss dieses Handbuch beim Gerät verbleiben, um vom neuen Besitzer und/oder Installateur zu Rate gezogen werden zu können.**

## 1 TECHNISCHE ANGABEN

### 1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Das Gerät besteht aus einem Backelement (Ofen) und eventuell aus einer Gärraum oder einem Untergestell.
Das Backelement setzt sich aus 1 oder 2 voneinander vollkommen unabhängigen Kammern zusammen.
Die Temperatur wird mechanisch geregelt und von zwei Thermostaten pro Kammer überwacht, um eine genauere Temperaturkontrolle und –beibehaltung gewährleisten zu können; Klapptür. Die Kammer verfügt über eine hitzebeständige Backfläche und Wände aus aluminiertem Blech.
Das untere Modul dient als Stütze für das Backelement und kann offen oder geschlossen sein.
Das offene Modul (Untergestell) besteht aus einer lackierten Stahlstruktur.
Das geschlossene Modul (Gärraum) hat eine Stahlstruktur, Führungen für die Backformen und ein Thermostat.

### 1.2 ANGEWANDTE NORMEN

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 - 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 - 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 - 4 - 11 Voltage dips and interruptions
sowie der EWG-Richtlinie 89/336 hinsichtlich der elektromagnetischen Kompatibilität.

### 1.3 ARBEITSPLATZ

Die Geräte werden vom Benutzer mit Hilfe der Bedienfelder auf der Gerätevorderseite programmiert und müssen während des Betriebes überwacht werden.
Die Gerätetüren befinden sich auf der Vorderseite.

### 1.4 MODELLE

Folgende Modelle sind verfügbar:
Pizzy mono 60/60
Pizzy duo 60/60

Optionals: räder

### 1.5 RAUMBEDARF UND GEWICHTE (Siehe Tab.3)

### 1.6 TECHNISCHE DATEN (Siehe Tab.1, Tab. 2)

### 1.7 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller oder die Kundendienstzentren ist die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben; sie ist auf dem Geräteschild gemäß Abb. 1 zu finden.

### 1.8 BESCHILDERUNG

Das Gerät verfügt an den in Abb. 2 gezeigten Stellen über Hinweisschilder, die die Sicherheit betreffen.

## 2 INSTALLATION

### 2.1 TRANSPORT

Das Gerät wird normalerweise auf Holzpaletten per Landtransport versandt (Abb. 3).
Die Einzelteile sind mit Plastikfolie oder Pappschachteln geschützt.

### 2.2 ABLADEN

**ANM.: wir empfehlen, den einwandfreien Zustand und die Qualität des Gerätes bei Übernahme zu prüfen.**
Die Einzelteile des Gerätes (Ofen, Hefeteigzellen) an den in der Abbildung 4 gekennzeichneten Punkten mit Aufhebegürteln und einem üblicherweise verwendeten Transportmittel (Gerüstwagen, Kran, Gabelstapler usw.) anheben.
**ACHTUNG! Wenn man die Gärraum einstellt, sie immer aufheben und ihre Füße nicht auf dem Boden schleifen lassen.**

### 2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Umweltbedingungen folgenden Werten entsprechen:
**Betriebstemperatur:** +°5 C - +°40C
**relative Feuchtigkeit:** 15% - 95%

### 2.4 POSITIONIERUNG, MONTAGE UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGEN

**ACHTUNG! Bei Positionierung, Montage und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:**
- **Gesetze und gültige Normen hinsichtlich der Installation von Elektrogeräten.**
- **Richtlinien und Bestimmungen der Elektrizitätsgesellschaft.**
- **Lokale Bau- und Brandschutzordnung.**
- **Gültige Unfallverhütungsvorschriften.**
- **Gültige CEI-Bestimmungen.**

Die Schützhülle langsam von den Ofenaußenseite abziehen, um den Kleber zu entfernen.
Sollten Kleberreste zurückbleiben, müssen diese mit Hilfe von Kerosen oder Benzin entfernt werden.
Die Einzelteile müssen beim Zusammenbau des Ofens, wie in Abbildung 5 gezeigt, übereinander gestellt werden, wobei die Füße der einzelnen Module in den Sitz des unteren Elements eingeführt werden müssen (Detail A - Abb.5).
Der Ofen muss an einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden, wobei ein Mindestabstand von 10 cm zur linken, seitlichen Wand und von 50 cm zur Rückwand bzw. zur rechten Wand eingehalten werden muss (Abb.6). Ein Abstand von 50 cm ist für einen problemlosen Zugriff bei Wartungsarbeiten unerlässlich.

### 2.5 ANSCHLÜSSE

#### 2.5.1 ANSCHLUSS ABDAMPFLEITUNG

**ACHTUNG! Der Anschluss der Abdampfleitung darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.**
Das Rohr zum Ableiten der Dämpfe befindet sich auf der Rückseite des Ofens (Detail C - Abb.7). Den gelochten Ring (Detail B - Abb.7) beim Abdampf einfügen und den Anschluss vornehmen.
**ANM.: wir empfehlen , die Abdampfleitung mit einem Rohr (Mindestdurchmesser 100 mm) an einen Rauchkanal oder eine Außenrohrleitung anzuschließen.**
Dieses Rohr (Detail A - Abb.7) wird mit dem Ring in das Innere der Abluftleitung des Ofens eingeführt. Eventuelle Verlängerungen müssen so beschaffen sein, dass das obere Rohr in das untere eingeführt wird (wie eben beschrieben).
Ist die Außenrohrleitung zum Ableiten der Dämpfe sehr lang, sollte beim Ansatz der Abdampfleitung ein kleiner Plastikschlauch zum Ableiten des Kondenswassers angebracht werden (Detail D - Abb.7), wobei dies vor Anschluss der Leitung durchzuführen ist.

#### 2.5.2 ELEKTROANSCHLUSS

**ACHTUNG! Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen CEI-Vorschriften durchgeführt werden.**
**Vor Anschluss muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.**
**Bevor mit dem Anschlussverfahren begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die der Ofen angeschlossen wird, auf "off" gestellt ist.**
**Das Maschinenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.**

##### 2.5.2.1 ELEKTROANSCHLUSS BACKKAMMER

**ACHTUNG! Für jedes einzelne Backelement muss ein vierpoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Unterbrechung der Stromzufuhr der einzelnen Geräte ermöglicht.**
**ANM.: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.**
Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert (auf dem Maschinenschild ersichtlich) (Abb.1) und beträgt normalerweise V400 3N 50/60Hz oder V230 3 50/60Hz.
Zwecks Elektroanschluss muss der Schutzdeckel auf der Rückseite der Backkammer (Abb.8) abgenommen werden. Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.
Das Kabel mit geeignetem Querschnitt durch die Kabelführung ziehen Siehe Tab.1, Tab. 2, und beim Klemmenbrett anschließen (siehe Abbildungen 9,10,11,12,13,14).
**Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als ±10% vom Nennwert abweicht.**

**ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.**
Zu diesem Zweck ist unter dem Anschluss-Klemmenbrett eine Klemme mit entsprechendem Symbol vorhanden, an welcher der Erdleiter angeschlossen werden muss.
Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
Sie ist durch das Symbol ⏚ gekennzeichnet.
Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als ±10% vom Nennwert abweicht.
**ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung FG7R liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten) geeignet ist.**

**2.5.2.2 ELEKTROANSCHLUSS HEFETEIGZELLE**
**ACHTUNG! Für die Hefeteigzelle muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist.**
**ANM.: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.**
Die Hefeteigzelle wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem rückseitigen Maschinenschild ersichtlich ist (Abb.1 ).
Zwecks Elektroanschluss ist der Schutzdeckel auf der Rückseite der linken Zelle abzunehmen (Abb.16).
Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.
Das Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 3x2.5mm² durch die Kabelführungsöffnung führen und laut Abbildung 15 beim Klemmenbrett anschließen.
Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als ±10% vom Nennwert abweicht.
**ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung FG7R liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten) geeignet ist.**
**ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.**
Zu diesem Zweck ist unter dem Anschluss-Klemmenbrett eine Klemme mit entsprechendem Symbol vorhanden, an welcher der Erdleiter angeschlossen werden muss.
Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
Sie ist durch das Symbol ⏚ gekennzeichnet.
**ANMERKUNG: der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die Unfallverhütungsvorschriften nicht eingehalten werden.**

**2.5.3 ABFLUSS DES KONDENSWASSERS**
Einen Gummischlauch beim entsprechenden Anschluss anbringen.

## 3 BETRIEB

### 3.1 EINLEITENDE KONTROLLMASSNAHMEN
**ACHTUNG!**
**Vor Inbetriebnahme und Programmierung des Gerätes ist zu prüfen, ob:**
- **der Elektroanschluss und die Erdung ordnungsgemäß durchgeführt wurden;**
- **der Anschluss und die Ableitung der Abdampfleitung ordnungsgemäß durchgeführt wurden.**

**Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.**

### 3.2 INBETRIEBNAHME DER BACKKAMMER
Auf dem rechten vorderen Ständer der Backkammer befindet sich das Bedienfeld (siehe Abbildungen 21 und 22).

**3.2.1 MODELL PIZZY MONO (Abb. 21)**
1. Thermostat für die GRUNDPLATTE der Kammer.
2. Thermostat für die DECKE der Kammer.
3. Pyrometer zur Anzeige der Kammertemperatur.
4. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände auf der GRUNDPLATTE der Kammer.
5. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände an der DECKE der Kammer.
6. Ein-/Ausschalter der Kammerinnenbeleuchtung mit eingebauter Led.
7. Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten des Kammer mit eingebauter Led.

**3.2.2 MODELL PIZZY DUO (Abb. 22)**
1. Thermostat für die GRUNDPLATTE der unteren Kammer.
2. Thermostat für die DECKE der unteren Kammer
3. Pyrometer zur Anzeige der Temperatur in der unteren Kammer
4. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände auf der GRUNDPLATTE der unteren Kammer.
5. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände an der DECKE der unteren Kammer.
6. Ein-/Ausschalter der Innenbeleuchtung der unteren Kammer mit eingebauter Led.
7. Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten der unteren Kammer mit eingebauter Led.
8. Thermostat für die GRUNDPLATTE der oberen Kammer.
9. Thermostat für die DECKE der oberen Kammer
10. Pyrometer zur Anzeige der Temperatur in der oberen Kammer
11. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände auf der GRUNDPLATTE der oberen Kammer.
12. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände an der DECKE der oberen Kammer.
13. Ein-/Ausschalter der Innenbeleuchtung der oberen Kammer mit eingebauter Led.
14. Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten der oberen Kammer mit eingebauter Led.

a) Den Hauptschalter der Kammer auf dem Bedienfeld einschalten (Abb.21-22 Detail 7).
b) Die gewünschte Backtemperatur mit Hilfe der Thermostate auf der Grund- und Deckenplatte (1 und 2) einstellen. Die Kontrolllampen 4 und 5 (Abb. 21-22) leuchten auf und zeigen an, dass die oberen und unteren Widerstände der Kammer eingeschalten wurden.
Die gesonderte Regelung der oberen und unteren Widerstände ermöglicht eine flexible Anwendung des Ofens und einen kundenspezifischen Backvorgang.

**ANM.: auf den Thermostatgriffen 1 und 2 ist eine Wertskala von 1 bis 10 ersichtlich, die ungefähr folgenden Temperaturen entspricht:**

| Nr. | Temp |
|---|---|
| 1 | 50°C |
| 2 | 90°C |
| 3 | 135°C |
| 4 | 180°C |
| 5 | 225°C |
| 6 | 270°C |
| 7 | 315°C |
| 8 | 360°C |
| 9 | 405°C |
| 10 | 450°C |

Das Pyrometer zeigt die effektive Temperatur im Inneren der Kammer an. Da sich die Thermostatkugeln sehr nahe an den Widerständen befinden, sprechen sie eher auf die Wärme an. Deshalb empfehlen wir, die Thermostate auf etwas höhere Temperaturen als die effektiv gewünschten einzustellen; somit verteilt sich die Wärme in der Kammer gleichmäßig und erreicht den gewünschten Wert (wie er vom Pyrometer angezeigt wird).
Wir empfehlen, die Thermostateinstellungen individuell vorzunehmen und einen der Werte zwischen 1 und 10 zu wählen, je nach persönlichen Bedürfnissen.
c) Wenn sich die Kontrolllampen 4 und 5 ausschalten, hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht.

Le four PIZZY DUO est équipé de deux chambres indépendantes. Pour les deux chambres, sont valables les mêmes instructions indiquées pour le modèle PIZZY MONO.

### 3.3 INBETRIEBNAHME DER HEFETEIGZELLE

Auf dem rechten vorderen Ständer des Gärschrankes befindet sich ein Bedienfeld (siehe Abb. 19).

1. Kontrolllampe (ON/OFF)
2. Ein-/Ausschalter für die Innenbeleuchtung (light).
3. Thermostat zum Einschalten und Regulieren.

a) Die Hefeteigzelle wird durch Drehen des Thermostats (Abb.19 Detail 3) eingeschalten; die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb.19 Detail 1).
b) Die gewünschte Temperatur (maximal 65°C) einstellen.
c) Zum Ausschalten der Hefeteigzelle dreht man das Thermostat auf Null (Abb. 19)

### 3.4 INBETRIEBNAHME DER HEFETEIGZELLE MIT LUFTBEFEUCHTER

Auf dem rechten vorderen Ständer des Gärschrankes befindet sich ein Bedienfeld (siehe Abb. 20).

1. ON/OFF-Taste Luftbefeuchter
2. Kontrolllampe (ON/OFF)
3. Ein-/Ausschalter für die Innenbeleuchtung (light).
4. Thermostat zum Einschalten und Regulieren.

a) Die Hefeteigzelle wird durch Drehen des Thermostats (Abb.20 Detail 4) eingeschalten; die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb.20 Detail 2).
b) Die gewünschte Temperatur (maximal 65°C) einstellen.
c) Wasser in die Luftbefeuchtungswanne der Hefeteigzelle geben. Das Wasser muss einen Stand erreichen, der 2-3 cm über dem Widerstand liegt.

**ANM. : die Wanne zur Luftbefeuchtung sollte mit entkalktem Wasser aufgefüllt werden.**

d) Den Schalter bedienen (Abb.20 Detail 1), um den Widerstand des Luftbefeuchters zu aktivieren.
e) Nachdem man die gewünschte Feuchtigkeit in der Hefeteigzelle erzielt hat, wird der Schalter ausgeschalten (Abb.20 Detail 1). Wird eine höhere Luftfeuchtigkeit gewünscht, wird der Schalter wieder eingeschalten.
f) Zum Ausschalten des Widerstandes in der Hefeteigzelle, stellt man das Thermostat (Abb.20 Detail 4) auf Null.

### 3.5 ANHALTEN

Die Hauptschalter des Ofens (Abb. 21 22 Detail 7/14) und die Hefeteigzellen (Abb. 19 Detail 3 und Abb. 20 Detail 1-4) ausschalten.
Die Stromzufuhr unterbrechen, indem man die Hauptschalter auf der Außenseite des Ofens und der Zellen ausschaltet.

## 4 WARTUNG

### 4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

**ACHTUNG! Bevor Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden, muss man die Stromzufuhr unterbrechen, indem die Schalter auf der Außenseite des Ofens und/oder der Hefeteigzelle ausgeschalten werden.**
**Alle Schutzmassnahmen dienen der Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.**

### 4.2 REINIGUNG

Die Außenseite täglich mit einem trockenen Tuch reinigen. Für die Außenreinigung dürfen keinesfalls Lösemittel, chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerkissen, Bürsten oder handelsübliche Stahlschaber verwenden.
**ACHTUNG! Das Gerät keinesfalls mit direktem Wasserstrahl oder unter Druck stehendem Wasser reinigen.**
**Die gehärteten Scheiben der Türen erst dann reinigen, wenn sie vollständig abgekühlt sind.**
**ACHTUNG! Reinigen Sie den Garraum jeden Tag gründlich von eventuellen Fettrückständen, da diese explodieren könnten**
**ACHTUNG! Die Verwendung von gesundheitsschädlichen Reinigungsmittels zur Säuberung der Kammern ist verboten.**

## 5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

### 5.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

**ACHTUNG! Alle außerordentlichen Schutzmaßnahmen müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden. Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten muss die Stromzufuhr des Gerätes unterbrochen werden.**
**Alle Schutzmassnahmen dienen der Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.**

### 5.2 AUSTAUSCH VON TEILEN DER BACKKAMMER

#### 5.2.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der Lampe folgendermaßen vorzugehen:**
- die Schutzhaube abschrauben (Detail 8 Taf. A) und die Lampe austauschen (Detail 13 Taf. A)
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### 5.2.2 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge, ist beim Austausch des Thermostats folgendermaßen vorzugehen:**
Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Thermostats folgendermaßen vorzugehen:
- Die Fixierschrauben der Schalttafel lösen.
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen.
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb der isolierenden Steinwolle befindet, herausnehmen.
- Den Thermostat und den Sensor ersetzen (Teil 12 Taf. A), falls notwendig auch die entfernte Steinwolle.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### 5.2.3 AUSTAUSCH DES HAUPTSCHALTERS

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Hauptschalters folgendermaßen vorzugehen:**
- die Feststellschrauben beim Bedienfeld ausschrauben
- die Fastons des Schalters abnehmen (Detail 16 Taf. A)
- den Schalter austauschen
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### 5.2.4 AUSTAUSCH DES PYROMETERS

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Pyrometers folgendermaßen vorzugehen:**
- die Feststellschrauben beim Bedienfeld ausschrauben
- den Sensor des Pyrometers im Kammerinneren entnehmen, nachdem die isolierende Steinwolle entfernt wurde;
- das Pyrometer mit (Detail 11 Taf.A)dem entsprechenden Sensor austauschen; falls nötig, den Teil der Steinwolle austauschen, der abgenutzt ist;
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### 5.2.5 AUSTAUSCH DER ELEKTRISCHEN WIDERSTÄNDE

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der elektrischen Widerstände folgendermaßen vorzugehen:**
- die Feststellschrauben auf der rückseitigen Platte ausschrauben (Detail A Abb. 18)
- die isolierende Steinwolle (Detail B Abb. 18) entfernen.
- die Schrauben und Schraubenmuttern zur Fixierung der Platte und der Widerstände losschrauben (Detail C und D Abb. 18)
- den Widerstand auf der Kammervorderseite herausziehen
- den elektrischen Widerstand austauschen
- bei der Montage des neuen Widerstandes in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### 5.3 AUSTAUSCHEN VON TEILEN DER HEFETEIGZELLE MIT LUFTBEFEUCHTER

#### 5.3.1 AUSTAUSCH DES WIDERSTANDES DER WANNE

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Widerstandes der Wanne folgendermaßen vorzugehen:**
- die Feststellschrauben losschrauben
- die Speisekabel des Widerstandes abnehmen (Detail 19 Taf. B)

- den Widerstand entfernen (Detail 19 Taf. B)
- bei der Montage des neuen Widerstandes in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

**5.3.2 AUSTAUSCH DER LAMPE**

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der Lampe und/oder Schutzhaube im Inneren der Hefeteigzelle folgendermaßen vorzugehen:**

- die Schutzhaube abschrauben und die Lampe bzw. die Haube austauschen (Detail 8,16 Taf. B)
- die Schutzhaube wieder aufschrauben.

**5.3.3 AUSTAUSCH DES KUGELGRIFFES**

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Kugelgriffes folgendermaßen vorzugehen:**

- die Türen der Hefeteigzellen öffnen, den Stöpsel entfernen
- die interne Schraubenmutter zum Fixieren des Kugelgriffes losschrauben
- den Kugelgriff austauschen und die Schraubenmutter wieder fixieren (Detail 2 Taf. B)

**5.3.4 AUSTAUSCHEN DES THERMOSTATDREHKNOPFES UND DER ZWINGE**

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Thermostatdrehknopfes und/oder der Zwinge auf der Außenseite der Zelle folgendermaßen vorzugehen:**

- den Drehknopf und das Thermostat herausziehen (Detail 5 Taf. B)
- die Zwinge losschrauben (Detail 6 Taf. B)
- die Zwinge und/den Drehknopf austauschen

**5.3.5 AUSTAUSCH DES VERSCHLUSSMAGNETS**

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Verschlussmagnets folgendermaßen vorzugehen:**

- die Türen der Hefeteigzelle öffnen
- den Seegerring entfernen
- den Verschlussmagneten austauschen (Detail 15 Taf. B)

**5.3.6 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS**

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:**

- die Feststellschrauben der Tafel entfernen
- die Fastons des Thermostats abnehmen
- den Drehknopf und die Zwinge des Thermostats entfernen (Detail 5-6 Taf.B)
- den Sensor des Thermostats aus dem Zelleninneren nehmen (Detail 7 Taf. B)
- das Thermostat und den entsprechenden Sensor austauschen
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

**5.3.7 AUSTAUSCH DER GELBEN KONTROLLLAMPE UND DES LICHTSCHALTERS**

**Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der gelben Kontrolllampe und des Lichtschalters folgendermaßen vorzugehen:**

- die Feststellschrauben der Tafel entfernen
- die Fastons der gelben Kontrolllampe und des Lichtschalters abnehmen (Detail 4-14 Taf. B)
- die gelbe Kontrolllampe austauschen
- den Lichtschalter austauschen

**8** bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen

## 6 LÄRMBELASTUNG

Unter Beachtung der Vorschrift hinsichtlich der Lärmentwicklung von Maschinen vom 18. Januar 1991, wird bestätigt, dass dieses Gerät eine technische Arbeitsmaschine ist, die keinen Lärm verursacht und auch unter besonderen Arbeitsbedingungen den Geräuschpegel von 70 dB (A) nicht überschreitet.

## 7 ERSATZTEILKATALOG

**Inhaltsverzeichnis der Zeichnungen**

Taf. A Gesamtheit pizzy mono duo
Taf. B Gesamtheit L60.60, L60.60U
Taf. C Schaltplan pizzy mono 60/60
Taf. D Schaltplan pizzy duo 60/60
Taf. E Schaltplan Zellen

## 8 ANGABEN, DIE BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN NOTWENDIG SIND

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich:

- Gerättyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Teiles
- benötigte Menge

**ÍNDICE**


| | | |
|---|---|---|
| 01 | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | 2 |
| 02 | INSTALACIÓN | 2 |
| 03 | FUNCIONAMIENTO | 3 |
| 04 | MANTENIMIENTO ORDINARIO | 4 |
| 05 | MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO | 4 |
| 06 | RUIDO | 5 |
| 07 | CATÁLOGO DE RECAMBIOS | 5 |


**Nota:**
El presente manual se ha previsto para la lectura en cinco idiomas: italiano, inglés, francés, alemán y español

**GARANTÍA**
**Normas y reglamentación**

La garantía se limita a la pura y simple sustitución franco fábrica de la pieza eventualmente rota o defectuosa sólo en caso de defecto del material o de fabricación. **La garantía no cubre las eventuales averías debidas al transporte efectuado por terceros, a la instalación o al mantenimiento incorrecto, a la negligencia o la falta de atención en el uso o a la manipulación por parte de terceros. También se excluyen de la garantía: los vidrios, las tapas, las lámparas y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal de la instalación y de sus equipos; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de la garantía.**
La garantía pierde inmediatamente su validez si el comprador no cumple con los pagos; tampoco es válida para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso de forma parcial, sin autorización escrita**.** Para obtener la intervención técnica en garantía, se tiene que efectuar una solicitud escrita al concesionario de zona o a la Dirección comercial.

**ATENCIÓN**
Esta leyenda indica peligro y se usa todas las veces que corre peligro la seguridad del operador.

**NOTA**
Esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

**ESTIMADO CLIENTE**
Antes de usar este aparato hay que leer con atención el presente manual.
Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse siempre eficientes.
Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo con esmero.
El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al producto y al manual sin que ello comporte la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes.

**¡ATENCIÓN!**
1. **Este manual concierne a su seguridad.**
2. **Leerlo con atención antes de instalar y usar el aparato.**
3. **Conservar el presente manual con atención para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.**
4. **La instalación tiene que ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante.**
5. **Este aparato sólo tiene que destinarse al uso para el cual ha sido destinado, es decir, para cocer pizzas o productos alimentarios similares. Cualquier otro uso se considera impropio.**
6. **El aparato tiene que ser usado sólo por personas debidamente preparadas para ello.**
7. **Para la eventual reparación dirigirse sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.**
8. **Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.**
9. **La falta de respeto de las condiciones anteriores puede afectar la seguridad del aparato.**
10. **Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el aparato para que pueda ser consultado por el nuevo propietario o por el instalador.**

## 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 1.1 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

El equipo está constituido por un elemento de cocción (horno) y por un eventual celda de leudado o caballete.
El elemento de cocción puede estar compuesto por 1 o 2 cámaras totalmente independientes.
Tiene la regulación de la temperatura de tipo mecánico, está dotado de dos termóstatos para cámara para una mayor precisión del mantenimiento de la temperatura, de puerta de batiente con bisagra en la parte baja. El interior de la cámara tiene el plano de cocción de refractario y las paredes de chapa de aluminio.
El módulo inferior puede servir de soporte al elemento de cocción y puede ser abierto o cerrado.
El módulo abierto (caballete) está compuesto por una estructura de acero.
El módulo cerrado (celda de leudado) está constituida por una estructura de acero, tiene guías portabandejas y está dotada de termóstato para el calentamiento.

### 1.2 NORMAS APLICADAS

Esta máquina es conforme a las normas:
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 - 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 - 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 - 4 - 11 Voltage dips and interruptions
Y es conforme a la Directiva 89/336 CEE relativa a la compatibilidad electromagnética.

### 1.3 PUESTOS DE TRABAJO

Los equipos son programados por el operador en los tableros de mandos situados en la parte frontal del equipo y durante su funcionamiento deben vigilarse.
Las puertas de acceso a los equipos están en la parte frontal del equipo.

### 1.4 MODELOS

Los modelos previstos son:
Pizzy mono 60/60
Pizzy duo 60/60

Optionals: ruedas

### 1.5 DIMENSIONES VOLÚMENES Y PESOS (Ver tab.3)

### 1.6 DATOS TÉCNICOS (Ver tab.1, tab. 2)

### 1.7 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el productor o con los centros de asistencia citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA que se encuentra en la tarjeta fijada en la posición indicada en la figura 1

### 1.8 ETIQUETAS

En los puntos que se ilustran en la figura 2, el equipo está dotado de tarjetas para llamar la atención sobre elementos referentes a la seguridad.

## 2 INSTALACIÓN

### 2.1 TRANSPORTE

El equipo se despacha normalmente desmontado en bancadas de madera con medios de transporte vía tierra (fig. 3).
Cada una de las piezas está protegida por una película de plástico o cajas de cartón.

### 2.2 DESCARGA

**NOTA: En el momento de la entrega se aconseja controlar el estado y la calidad del equipo.**
Levantar las diferentes partes de el equipo (horno, celdas de leudado), en los puntos indicados en la fig.4 mediante correas con un normal medio de carga (grúa de puente, grúa, carretilla elevadora etc.).
**¡ATENCIÓN! Cuando se mueva la celda de fermentación hay que levantarla siempre; se desaconseja tirar de ella para evitar que los pies se arrastren sobre el pavimento.**

### 2.3 ESPECIFICACIONES AMBIENTALES

Para el buen funcionamiento del equipo se aconseja que los valores ambientales tengan los siguientes límites:
**Temperatura de ejercicio:** +°5 C ÷ +°40C
**Humedad relativa:** 15% ÷ 95%

### 2.4 POSICIONAMIENTO, MONTAJE Y ESPACIOS DE MANTENIMIENTO

**ATENCIÓN! Durante el posicionamiento, el montaje y la instalación deben respetarse las siguientes prescripciones:**
- **Leyes y normas vigentes relativas a instalaciones de equipos eléctricos.**
- **Directivas y reglamentos de la entidad que suministra la electricidad.**
- **Reglamentos de la construcción y anti-incendio locales.**
- **Prescripciones vigentes contra los accidentes del trabajo.**
- **Prescripciones vigentes del CEI.**

Quitar de los paneles externos del horno la película protectora lentamente para eliminar la cola.
Si esto no sucede, quitar perfectamente los residuos de cola usando keroseno o bencina.
Cada uno de los elementos seleccionados para la configuración del horno deben sobreponerse como se explica en la figura 5, introduciendo las patas de referencia de cada módulo en el asiento del que se encuentra debajo (det.A - fig.5).
Además, el horno debe colocarse en un lugar bien ventilado a una distancia mínima de 10 cm desde la pared lateral izquierda y 50 cm desde las paredes de fondo y derecha (fig.6). Esta distancia de 50 cm es indispensable para garantizar la accesibilidad en caso de trabajos de mantenimiento**.**

### 2.5 CONEXIONES

#### 2.5.1 CONEXIÓN DE LA DESCARGA DE VAPORES

**ATENCIÓN! La conexión de la descarga de los vapores debe ser efectuada exclusivamente por personal calificado.**
El tubo para la descarga de los vapores se encuentra en la parte posterior del horno (det.C - fig.7). Introducir el anillo perforado (det.B - fig.7) en la descarga de los vapores y proceder a la conexión.
**NOTA: Se aconseja conectar la descarga de vapores con una chimenea o con el exterior mediante un tubo con un diámetro mínimo de 100 mm**
Este tubo (det.A - fig.7) debe introducirse mediante el anillo en el interior del conducto de descarga del horno. Incluso las extensiones deben realizarse de manera que los tubos superiores entren en los tubos inferiores, como ya se ha visto en la conexión precedente.
Si el conducto externo para la descarga de los vapores es muy largo, conviene aplicar en la base del tubo de descarga de los vapores un tubo de plástico para la descarga de la condensación (det.D - fig.7). Ésta operación debe ejecutarse antes de la conexión del conducto.

#### 2.5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

**ATENCIÓN! La conexión eléctrica debe ser efectuada exclusivamente por personal calificado conforme a las prescripciones CEI vigentes.**
**Antes de iniciar el procedimiento de conexión controlar que el sistema de puesta a tierra haya sido efectuado conforme a las normas europeas EN.**
**Antes de iniciar el procedimiento de conexión controlar que el interruptor general de la instalación a la cual debe conectarse el horno esté en posición "off".**
**La tarjeta de la matrícula contiene todos los datos necesarios para una conexión correcta.**

##### 2.5.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA CÁMARA DE COCCIÓN

**ATENCIÓN! Es necesario instalar para cada elemento de cocción, un interruptor general cuadripolar con fusibles y un interruptor automático adecuado a los valores indicados en la tarjeta, que permita desconectar cada uno de los aparatos de la red.**
**NOTA: El dispositivo seleccionado debe encontrarse cerca del aparato y estar posicionado en un lugar fácilmente accesible.**
La cámara de cocción es entregada con el voltaje requerido señalado en la tarjeta de la matrícula (fig.1) y está normalmente predispuesta para la alimentación a V400 3N 50/60Hz o V230 3 50/60Hz.

Para efectuar la conexión eléctrica, quitar la tapa de protección posicionada en el lado posterior de la cámara de cocción (fig.8). El cable de conexión debe ser suministrado por el instalador.
Introducir en el orificio pasacables específico el cable de sección adecuada: ver tab.1, tab. 2, y conectarlo luego al tablero de bornes como se ilustra respectivamente en las figuras 9,10,11,12,13,14,.
**Tras haber efectuado la conexión controlar que la tensión de alimentación, con la máquina funcionando, no sobrepase el valor nominal de ±10%.**
**ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el equipo a tierra.**
Con este objeto, debajo del tablero de bornes de conexión, se encuentra el borne correspondiente con el símbolo al cual debe conectarse el cable de puesta a tierra.
Además estos circuitos deben estar comprendidos en el circuito del sistema equipotencial, el borne previsto con este objeto se encuentra en la parte posterior del equipo.
Se distingue por el símbolo.
Tras haber efectuado la conexión controlar que la tensión de alimentación, con el equipo funcionando, no supere el valor nominal en ±10%.
**ATENCIÓN! El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de caucho FG7R y debe tener una sección nominal adecuada para la absorción máxima (ver los datos técnicos).**

### 2.5.2.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CELDA DE LEUDADO

**ATENCIÓN! Es necesario instalar para la celda, un interruptor general bipolar con fusibles y un interruptor automático adecuados a los valores que se indican en la tarjeta.**
**NOTA: El dispositivo seleccionado debería encontrarse cerca del equipo y estar posicionado en un lugar fácilmente accesible.**
La celda de leudado se entrega con un voltaje de V230 1N 50/60 Hz como se indica en la tarjeta de la parte posterior (fig.1 )
Para la conexión eléctrica, quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la celda izquierda (fig.16).
El cable de conexión debe ser puesto a disposición por el instalador. Introducir en el orificio pasacables específico un cable con una sección mínima de 3x2,5 $mm^2$ y conectarlo luego al tablero de bornes como se ilustra en la figura 15.
Tras haber efectuado la conexión controlar que la tensión de alimentación, con el equipo funcionando, no supere el valor nominal en ±10%.
**ATENCIÓN! El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de caucho FG7R y debe tener una sección nominal adecuada para la absorción máxima (ver los datos técnicos).**
**ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el equipo a tierra.**
Con este objeto, debajo del tablero de bornes de conexión, se encuentra el borne correspondiente con el símbolo al cual debe conectarse el cable de puesta a tierra.
Además estos circuitos deben estar comprendidos en el circuito del sistema equipotencial, el borne previsto con este objeto se encuentra en la parte posterior del equipo.
Se distingue por el símbolo.
**NOTA: el constructor rechaza cualquier responsabilidad si no se respetan las normas de seguridad contra accidentes en el trabajo.**

### 2.5.3 DESCARGA DE LA CONDENSACIÓN

Conectar un tubo de caucho en el empalme correspondiente.

## 3 FUNCIONAMIENTO

### 3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

**ATENCIÓN!**
**Antes de iniciar las fases de puesta en marcha y programación de la máquina se debe controlar que:**
- **todas las operaciones de conexión eléctrica y de puesta a tierra hayan sido ejecutadas correctamente.**
- **todas las operaciones de conexión y descarga de vapores hayan sido ejecutadas correctamente.**

**Todas las operaciones de control deben ser ejecutadas por personal técnico especializado dotado de la licencia correspondiente.**

### 3.2 PUESTA EN FUNCIÓN DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

En el montante anterior derecho de la cámara de cocción está situado el tablero de mandos como se ilustra en las figuras 21 y 22

#### 3.2.1 MODELO PIZZY MONO (figura 21)

1. Termóstato para la PLACA DE FONDO de la cámara.
2. Termóstato para el CIELO de la cámara
3. Pirómetro indicador de la temperatura de la cámara
4. Luz indicadora de encendido y de apagado de las resistencias de la PLACA DE FONDO de la cámara
5. Luz de encendido y de apagado de las resistencias del CIELO de la cámara
6. Interruptor de encendido y apagado de la iluminación interna de la cámara con luz indicadora luminosa incorporada
7. Interruptor general de encendido y apagado de la cámara con luz indicadora luminosa incorporada.

#### 3.2.2 MODELO PIZZY DUO (figura 22)

1. Termóstato para la PLACA DE FONDO de la cámara inferior.
2. Termóstato para el CIELO de la cámara inferior
3. Pirómetro indicador de la temperatura de la cámara inferior
4. Luz indicadora de encendido y de apagado de las resistencias de la PLACA DE FONDO de la cámara inferior
5. Luz de encendido y de apagado de las resistencias del CIELO de la cámara inferior
6. Interruptor de encendido y apagado de la iluminación interna de la cámara inferior con luz indicadora luminosa incorporada
7. Interruptor general de encendido y apagado de la cámara inferior con luz indicadora luminosa incorporada
8. Termóstato para la PLACA DE FONDO de la cámara superior.
9. Termóstato para el CIELO de la cámara superior
10. Pirómetro indicador de la temperatura de la cámara superior
11. Luz indicadora de encendido y de apagado de las resistencias de la PLACA DE FONDO de la cámara superior
12. Luz de encendido y de apagado de las resistencias del CIELO de la cámara superior
13. Interruptor de encendido y apagado de la iluminación interna de la cámara superior con luz indicadora luminosa incorporada
14. Interruptor general de encendido y apagado de la cámara superior con luz indicadora luminosa incorporada.

a) Encender el interruptor general de la cámara en el tablero (fig.21-22 det. 7).
b) Implementar la temperatura de cocción deseada accionando los termóstatos de la placa de fondo y del cielo (1 y 2). Las luces indicadoras 4 y 5 (fig. 21-22) se encenderán para indicar que se han encendido las resistencias de la placa de fondo y del cielo de la cámara.
La regulación separada de la potencia del cielo y de la placa de fondo permite tener mucha elasticidad al usar el horno pudiendo personalizarse la cocción.

**NOTA: en las perillas de los termóstatos 1 y 2 se encuentra una escala de valores incluidos entre 1 y 10 que corresponden aproximadamente a las siguientes temperaturas:**

| N. | T. |
|---|---|
| 1 | 50°C |
| 2 | 90°C |
| 3 | 135°C |
| 4 | 180°C |
| 5 | 225°C |
| 6 | 270°C |
| 7 | 315°C |
| 8 | 360°C |
| 9 | 405°C |
| 10 | 450°C |

El pirómetro indicador muestra la temperatura efectiva en el interior de la cámara. Dado que los bulbos de los termóstatos reguladores están ubicados muy cerca de las resistencias, son más susceptibles al calor. Se aconseja por lo tanto regular dichos termóstatos a valores ligeramente más altos respecto a la temperatura deseada de manera que el calor al difundirse en la cámara alcance el valor deseado (como muestra el pirómetro indicador).

Se aconseja por lo tanto ”personalizar” la regulación de los termóstatos tomando como referencia uno o más valores incluidos entre 1 y 10 considerados ideales para las propias exigencias de cocción.

c) Cuando las luces indicadoras 4 y 5 se apagan, el horno habrá alcanzado la temperatura deseada.

El horno PIZZY DUO está dotado de dos cámaras independientes. Para ambas valen las mismas instrucciones indicadas para el modelo PIZZY MONO.

**3.3 PUESTA EN FUNCIÓN DE LA CELDA DE LEUDADO**

En el montante derecho anterior de la cámara de fermentación se encuentra un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 19.

1. Luz indicadora luminosa (ON/OFF)
2. Interruptor de encendido/apagado de la iluminación interna (light).
3. Termóstato de encendido y regulación.

a) Encender la celda de leudado girando el termóstato (fig.19 det.3), se enciende la luz indicadora (fig.19 det.1).
b) Implementar la temperatura deseada hasta un máximo de 65°C.
c) Para apagar la celda de leudado colocar el termóstato (fig. 19) en cero

**3.4 PUESTA EN FUNCIÓN DE LA CELDA DE LEUDADO CON HUMIDIFICADOR**

En el montante derecho anterior de la cámara de fermentación se encuentra un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 20.

1. Interruptor ON/OFF del humectador.
2. Luz indicadora luminosa (ON/OFF)
3. Interruptor de encendido y de apagado de la iluminación interna (ligth)
4. Termóstato de regulación y de encendido

a) Encender la celda de leudado girando el termóstato (fig. 20 det. 4 ) se enciende la luz indicadora (fig. 20 det.2)
b) Implementar la temperatura deseada hasta un máximo de 65°C
c) Agregar agua en la cubeta del humidificador en el interior de la celda de leudado. El agua debe alcanzar un nivel 2-3 cm superior al nivel de la resistencia.

**NOTA: Recuerde llenar la cubeta del humidificador para obtener la humedad, si es posible con agua descalcificada.**

d) Activar el interruptor (fig.20 det.1) para activar la resistencia del humidificador.
e) Una vez que se ha obtenido la cantidad de humedad deseada en el interior de la celda de leudado, apagar el interruptor (fig.20 det.1). En el caso que desee mayor humedad reactive el mismo interruptor .
f) Para apagar las resistencias de la celda de leudado llevar el termóstato (fig.20 det.4) a cero.

**3.5 PARADA**

Apagar los interruptores de encendido generales del horno (fig. 22-22 det. 7/14) y de las celdas de leudado (fig. 19 det.3 y fig. 20 det. 1-4)
Desconectar la alimentación eléctrica apagando los interruptores generales externos del horno y de las celdas.

## 4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

### 4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

**ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquiera operación de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y/o de la celda de leudado.**

**Todas las precauciones sirven para la buena conservación del horno y no respetarlas puede causar serios daños no contemplados en la garantía.**

### 4.2 LIMPIEZA

Limpiar todos los días las partes externas con un paño seco. Para la limpieza externa evite en el modo más absoluto el uso de solventes, productos detergentes que contienen sustancias con cloro o abrasivas, virutas, cepillos o raspadores de acero común.

**ATENCIÓN! No lave el equipo con chorros de agua directos o bajo presión.**

**No limpiar los cristales temperados de las puertas cuando aún están calientes**

**ATENCIÓN! Limpiar cada día las grasas derramadas en las cámaras durante la cocción ya que pueden provocar deflagraciones.**

**ATENCIÓN! Está prohibido usar para la limpieza de las cámaras detergentes nocivos para la salud.**

## 5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

### 5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

**ATENCIÓN! Todas las operaciones de mantenimiento extraordinario deben ser ejecutadas por personal técnico especializado dotado de la licencia correspondiente. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el aparato de la red eléctrica.**

**Todas las precauciones sirven para la buena conservación del horno y no respetarlas puede causar serios daños no contemplados en la garantía.**

### 5.2 SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

#### 5.2.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, para la sustitución de la lámpara de iluminación proceder de la siguiente manera**:

- Destornillar la cubierta (fig.8 tab.A) y sustituir la bombilla (fdet.13 tab.A).
- Para el montaje ejecutar las mismas operaciones en orden inverso

#### 5.2.2 SUSTITUCIÓN DEL TERMÓSTATO

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, para la sustitución del termóstato proceder de la siguiente manera:**

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termostato hay que:

- Quitar los tornillos de fijación del cuadro eléctrico.
- Desconectar los terminales faston del termostato.
- Quitar el sensor del termostato, situado en el interior de la lana de roca aislante.
- Sustituir el termostato (ref. 12, tabla A), con el correspondiente sensor, y, si es necesario, sustituir la parte de lana de roca gastada.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

#### 5.2.3 SUSTITUCIÓN INTERRUPTOR GENERAL

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, para la sustitución del interruptor general proceder de la siguiente manera:**

- quitar los tornillos de fijación del tablero de mandos
- desconectar los faston del interruptor (det. 16 tab. A)
- Sustituir el interruptor
- Para el montaje ejecutar las mismas operaciones en orden inverso**.**

#### 5.2.4 SUSTITUCIÓN DEL PIRÓMETRO INDICADOR

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, para la sustitución del pirómetro indicador proceder de la siguiente manera:**

- quitar los tornillos de fijación del tablero de mandos
- Quitar el sensor del pirómetro indicador situado en el interior de la cámara después de haber quitado la lana de roca aislante.
- Sustituir el pirómetro indicador (det 11 tab.A) dotado de sensor y sustituir si es necesario la lana de roca aislante gastada
- Para el montaje del nuevo sensor ejecutar las mismas operaciones en orden inverso.

#### 5.2.5 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS ELÉCTRICAS

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, para la sustitución de las resistencias eléctricas proceder de la siguiente manera:**

**9** Quitar los tornillos de fijación del panel posterior (det. A fig. 18)
- Quitar la lana de roca aislante (det. B fig. 18)
- Destornillar los tornillos y las tuercas que fijan respectivamente la placa y la resistencia (det. C y D fig. 18)
- Extraer la resistencia por la parte anterior de la cámara
- Sustituir la resistencia eléctrica
- Para el montaje de la nueva resistencia ejecutar las mismas operaciones en orden inverso.

### 5.3 SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE LA CELDA DE LEUDADO CON HUMIDIFICADOR

#### 5.3.1 SUSTITUCIÓN DE LA RESISTENCIA DE LA CUBETA.

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, para la sustitución de las resistencias de la cubeta proceder de la siguiente manera:**

- destornillar los tornillos de fijación
- desconectar los cables de la alimentación de la resistencia (det.19 tab. B)
- quitar la resistencia (det.19 tab. B)
- ejecutar las operaciones en orden inverso para el montaje de las nuevas resistencias.

#### 5.3.2 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, la lámpara de iluminación y/o la cubierta correspondiente se sustituyen en el interior de la celda de leudado, con las siguientes operaciones:**

- destornillar la cubierta y sustituir la lámpara o la cubierta (det.8,16 tab. B)
- atornillar nuevamente la cubierta

#### 5.3.3 SUSTITUCIÓN DE LA PERILLA

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, para la sustitución de la perilla proceder de la siguiente manera:**

- abrir las puertas de la celda de leudado y quitar el tapón
- destornillar la tuerca de fijación interna de la perilla
- sustituir la perilla atornillando luego nuevamente la tuerca de fijación (det. 2 tab. B)

#### 5.3.4 SUSTITUCIÓN DE LA PERILLA Y DE LA VIROLA DEL TERMOSTATO

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, la perilla del termostato y/o la correspondiente virola se sustituyen en el exterior de la celda, ejecutando las siguientes operaciones:**

- quitar la perilla del termóstato fijada a presión (det. 5 tab. B)
- destornillar la virola de fijación (det. 6 tab. B)
- sustitución de la virola y/o la perilla

#### 5.3.5 SUSTITUCIÓN DEL TRINQUETE IMANTADO

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1, para la sustitución del trinquete imantado proceder de la siguiente manera:**

- abrir las puertas de la celda de leudado
- quitar el anillo seeger de estanqueidad
- sustituir el trinquete imantado (det. 15 tab. B)

#### 5.3.6 SUSTITUCIÓN DEL TERMÓSTATO

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1 para la sustitución del termóstato de seguridad proceder de la siguiente manera:**

- quitar los tornillos de fijación del tablero
- desconectar los faston del termóstato
- quitar la perilla del termóstato y de la virola (det. 5-6 tab.B)
- quitar el sensor del termóstato situado en el interior de la celda (det. 7 tab. B)
- sustituir el termóstato con el sensor correspondiente
- ejecutar las operaciones en orden inverso para el montaje.

#### 5.3.7 SUSTITUCIÓN DE LA LUZ INDICADORA LUMINOSA AMARILLA Y EL INTERRUPTOR DE LA LUZ

**Una vez ejecutadas las operaciones indicadas en el punto 5.1 para la sustitución de la luz indicadora luminosa amarilla y del interruptor de la luz proceder de la siguiente manera:**

- quitar los tornillos de fijación del tablero
- desconectar los faston de la luz indicadora amarilla y del interruptor de la luz (det. 4-14 tab. B)
- sustituir la luz indicadora amarilla
- sustituir el interruptor de la luz
- Para el montaje ejecutar las operaciones en orden inverso

## 6 RUIDO

Conforme al reglamento referente al ruido de las máquinas del 18 de enero de 1991, se declara, que este aparato es un medio técnico de trabajo, que no provoca ruido o bien que éste ni siquiera en casos excepcionales supera el umbral de ruido de 70 dB (A).

## 7 CATÁLOGO DE LOS RECAMBIOS

**Índice de las tablas**

Tab. A Conjunto pizzy mono duo
Tab. B Conjunto L60.60, L60.60U
Tab. C Esquema eléctrico pizzy mono 60/60
Tab. D Esquema eléctrico pizzy duo 60/60
Tab. E Esquema eléctrico celdas

## 8 INDICACIÓN PARA ORDENAR LAS PIEZAS DE RECAMBIO

Para ordenar las piezas de recambio deben comunicarse las siguientes indicaciones:

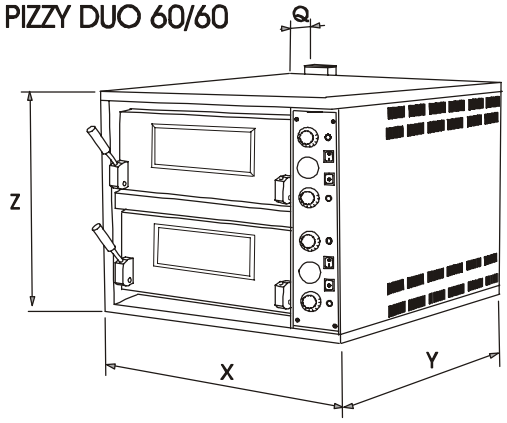
- Tipo de equipo
- Matrícula del equipo
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria

| **PIZZY MONO 60/60** | | **TAB 1** |
|---|---|---|
| Potenza Max (Kw)<br>Maximum power (Kw)<br>Potencia máx (kW) | Puissance Max. (kW)<br>Höchstleistung (KW) | 4.2 |
| Assorbimento nominale (Kw/h)<br>Rated absorption (Kw/h)<br>Absorción nominal (kW/h) | Absorption nominale (kW/h)<br>Nenn-Stromaufnahme (KW/St.) | 2.1 |
| Tensione nominale (AC)<br>Rated voltage (AC)<br>Tensión nominal (AC) | Tension nominale (C.A.)<br>Nennspannung (Wechselstrom) | V400 3N V230 3<br>V230 1 |
| Frequenza<br>Frequency<br>Frecuencia | Fréquence<br>Frequenz | 50 Hz |
| Cavo di allacciamento tipo FG7R<br>Connection cable model FG7R<br>Cable de conexión tipo FG7R | Câble de connection type FG7R<br>Anschlusskabeltyp FG7R | 5x2,5 mm² (V400 3N)<br>4x2,5 mm² (V230 3)<br>3x2,5 mm² (V230 1) |

| **PIZZY DUO 60/60** | | **TAB 2** |
|---|---|---|
| Potenza Max (Kw)<br>Maximum power (Kw)<br>Potencia máx (kW) | Puissance Max. (kW)<br>Höchstleistung (KW) | 8.4 |
| Assorbimento nominale (Kw/h)<br>Rated absorption (Kw/h)<br>Absorción nominal (kW/h) | Absorption nominale (kW/h)<br>Nenn-Stromaufnahme (KW/St.) | 4.2 |
| Tensione nominale (AC)<br>Rated voltage (AC)<br>Tensión nominal (AC) | Tension nominale (C.A.)<br>Nennspannung (Wechselstrom) | V400 3N V230 3<br>V230 1 |
| Frequenza<br>Frequency<br>Frecuencia | Fréquence<br>Frequenz | 50 Hz |
| Cavo di allacciamento tipo FG7R<br>Connection cable model FG7R<br>Cable de conexión tipo FG7R | Câble de connection type FG7R<br>Anschlusskabeltyp FG7R | 5x2,5 mm² (V400 3N)<br>4x 2,5mm² (V230 3)<br>3x2,5 mm² (V230 1) |

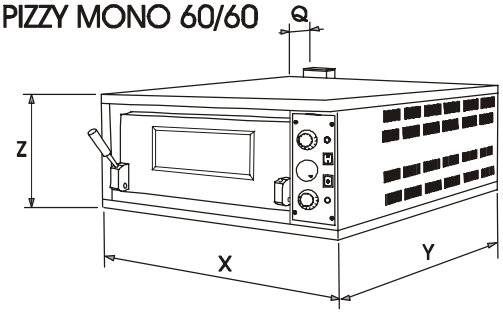
# TAB. 3

## PIZZY DUO 60/60



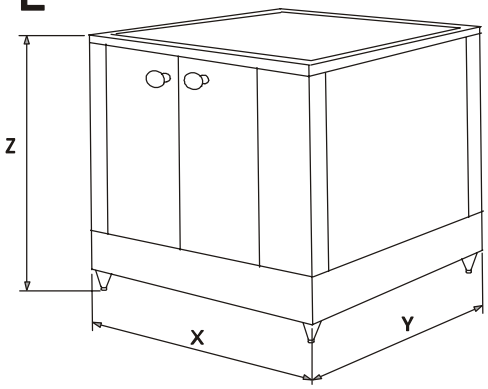

| PIZZY DUO 60/60 | X | Y | Z | Q | Kg |
|---|---|---|---|---|---|
| | 85 | 84 | 66 | 5 | 125 |

## PIZZY MONO 60/60



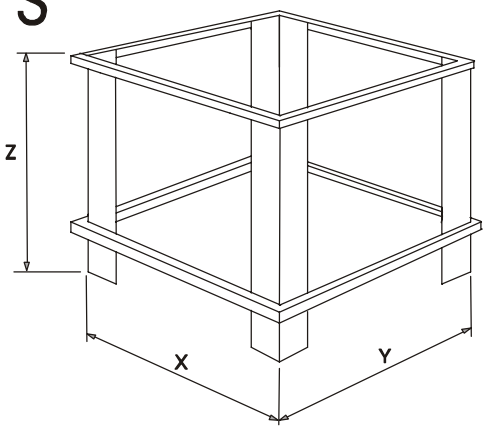

| PIZZY MONO 60/60 | X | Y | Z | Q | Kg |
|---|---|---|---|---|---|
| | 85 | 84 | 37 | 5 | 77 |

## L




| L | X | Y | Z | Kg |
|---|---|---|---|---|
| 70 | 85 | 84 | 70 | 60 |
| 100 | 85 | 84 | 100 | 67 |

## S




| S | X | Y | Z | Kg |
|---|---|---|---|---|
| 60 | 85 | 84 | 60 | 29 |
| 90 | 85 | 84 | 90 | 32 |

FIG. 1

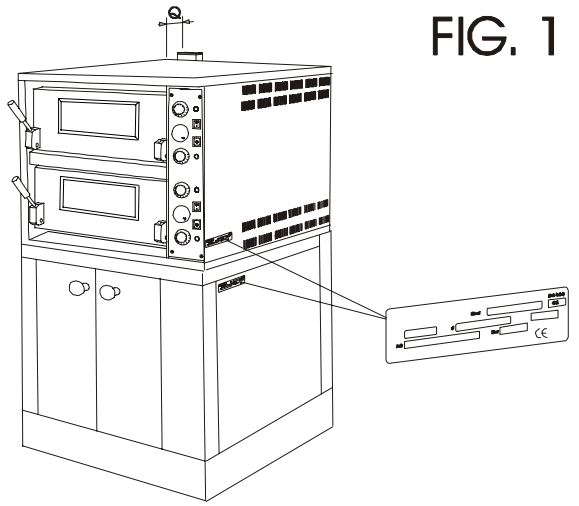


FIG. 2

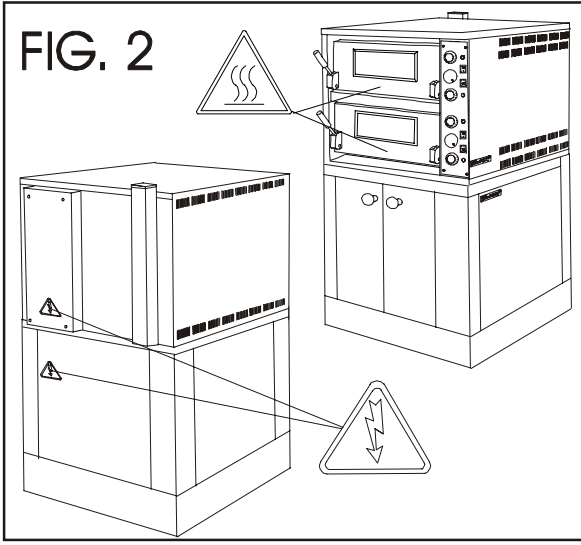


FIG. 3

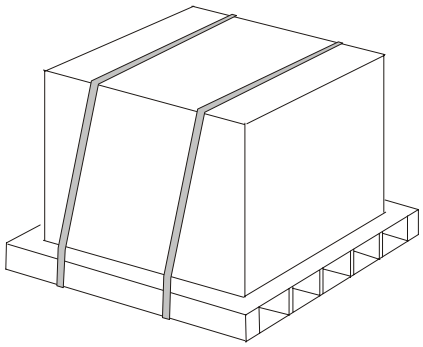


FIG. 4

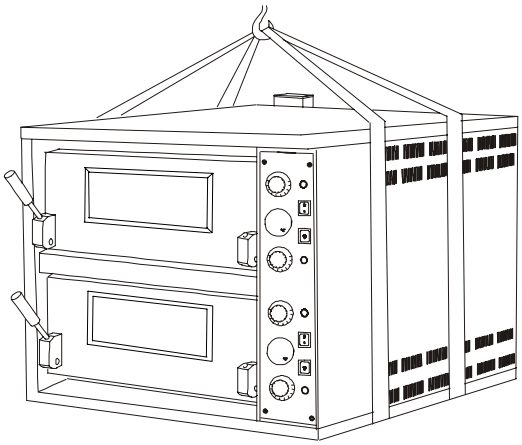


FIG. 5

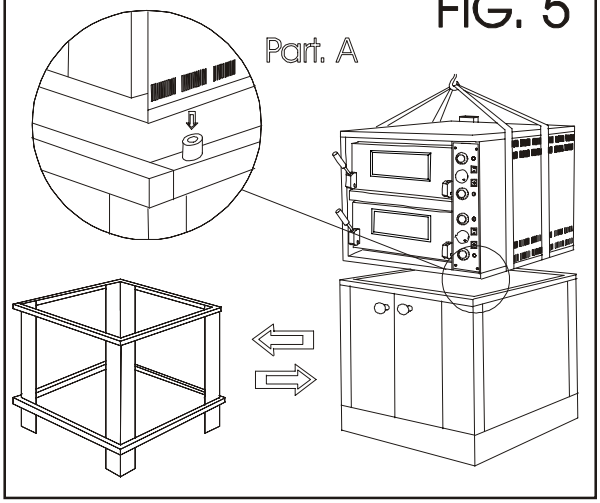



FIG. 6

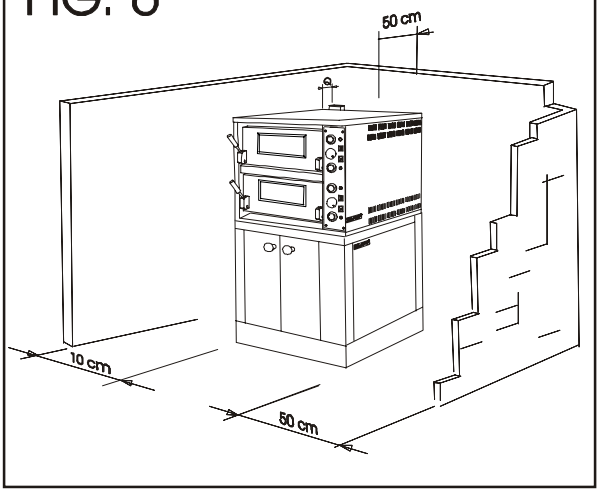


FIG. 7

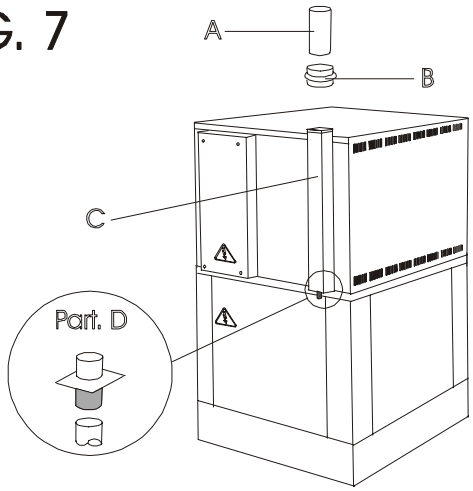



FIG. 8

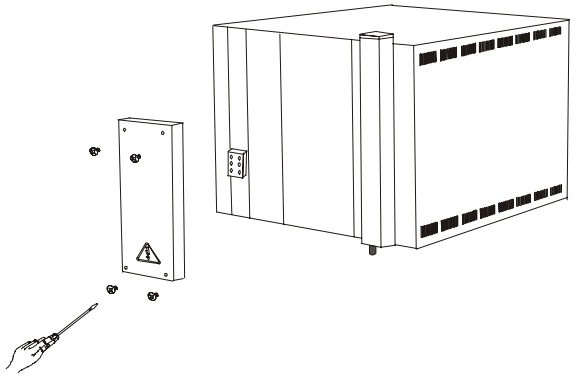


FIG. 9

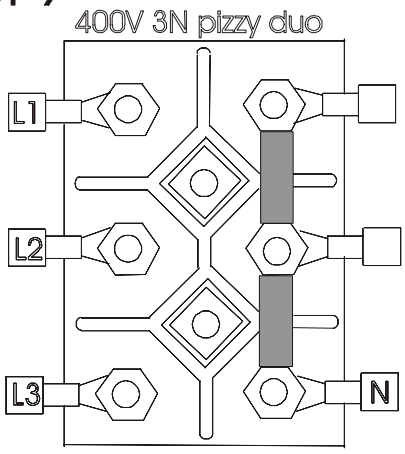



FIG. 10

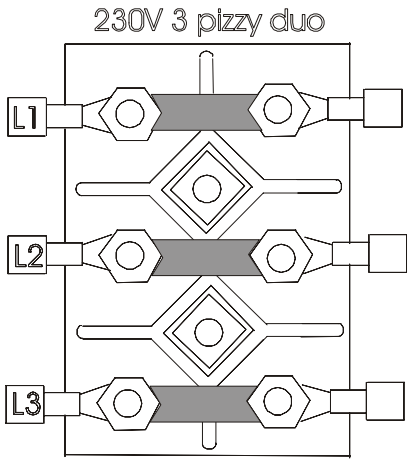



FIG. 11

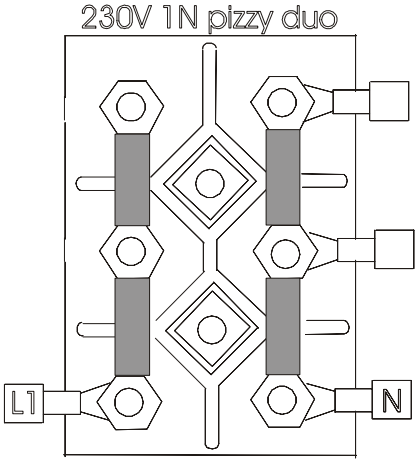



FIG. 12

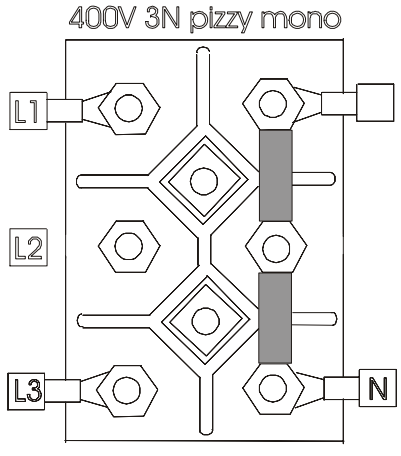


FIG. 13

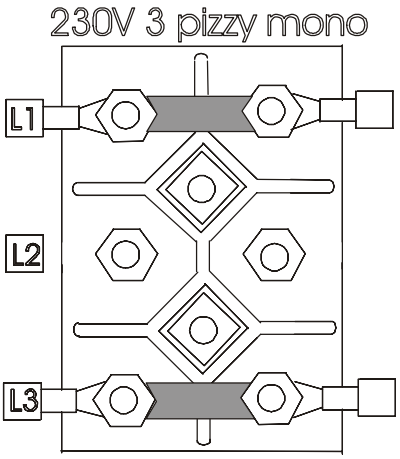



FIG. 14

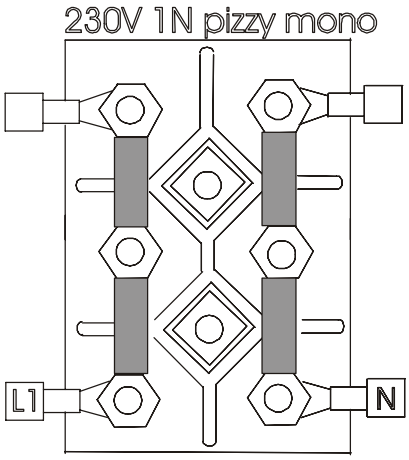



FIG. 15

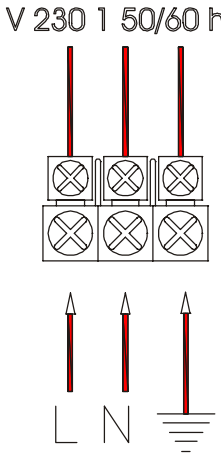



FIG. 16

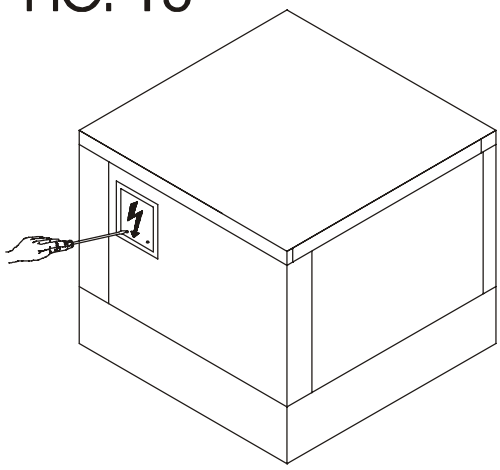


FIG. 17

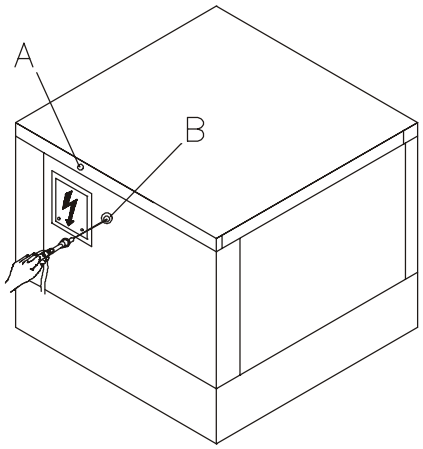


FIG. 18

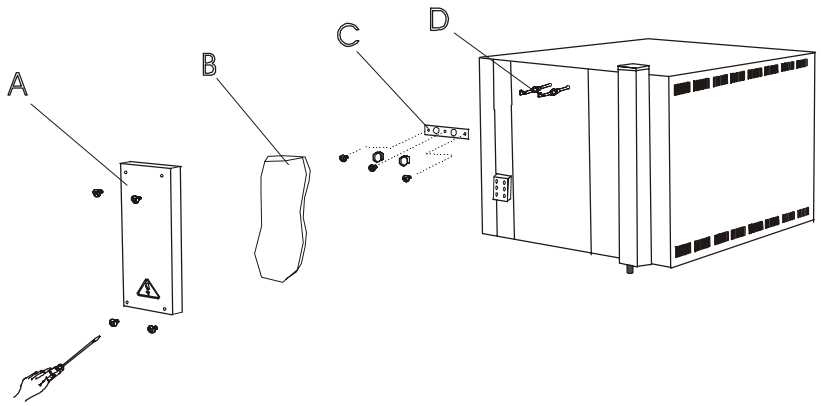



FIG. 19

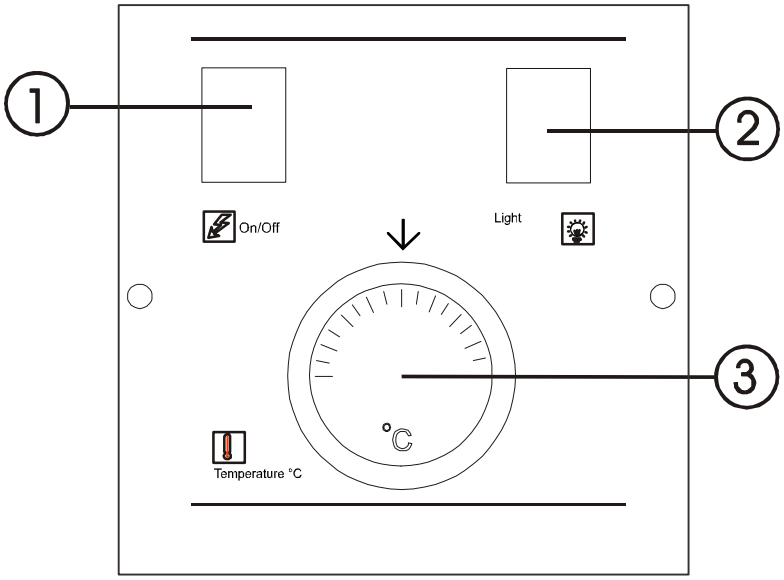



FIG. 20

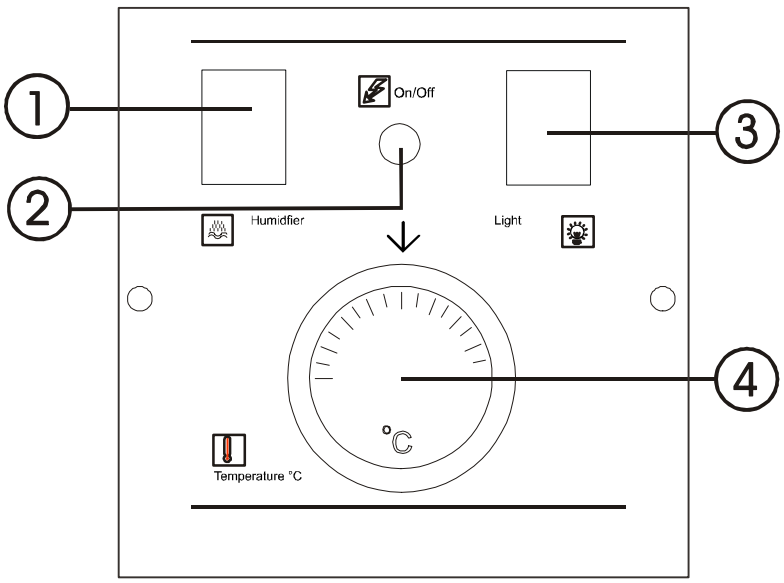


FIG 21

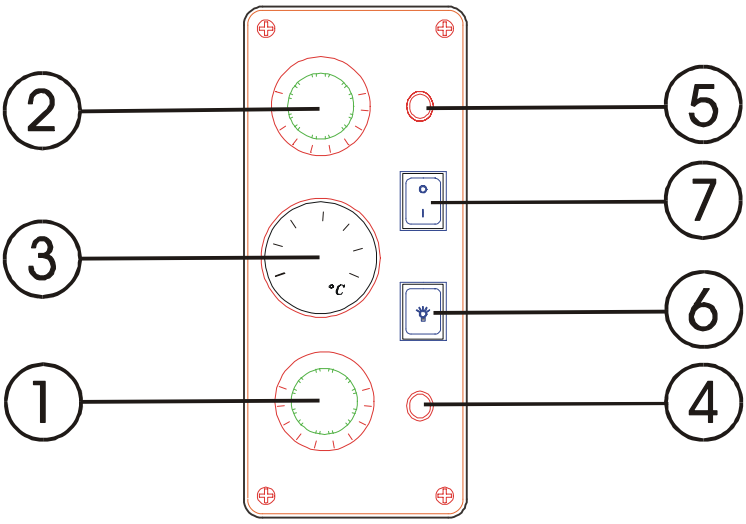
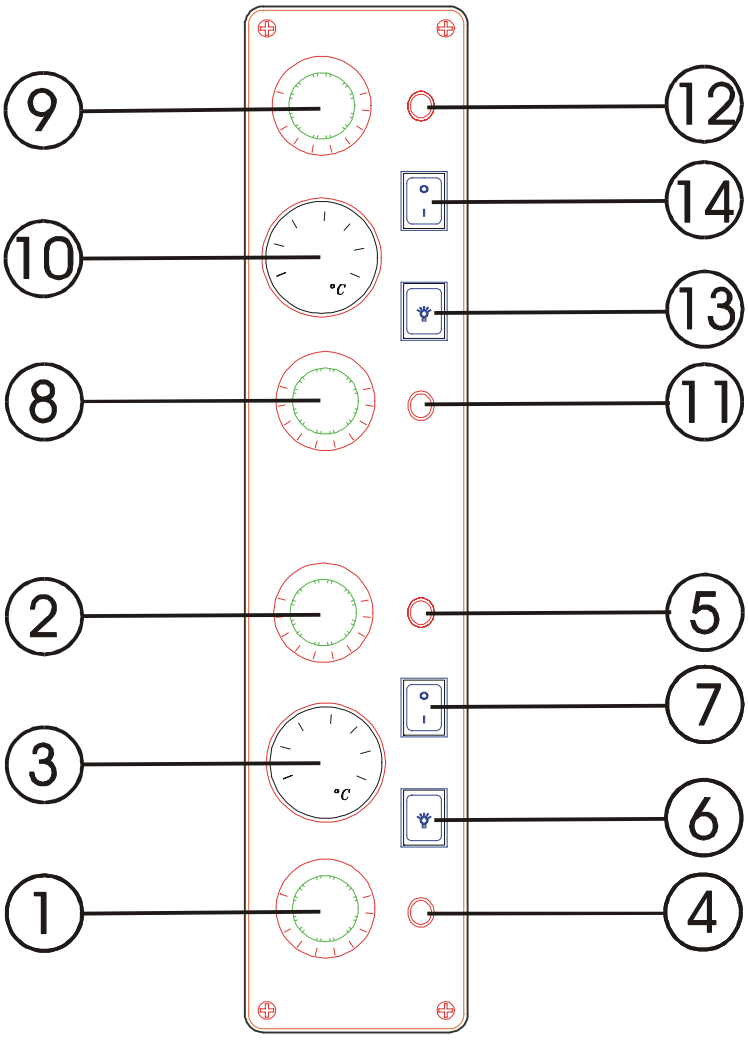
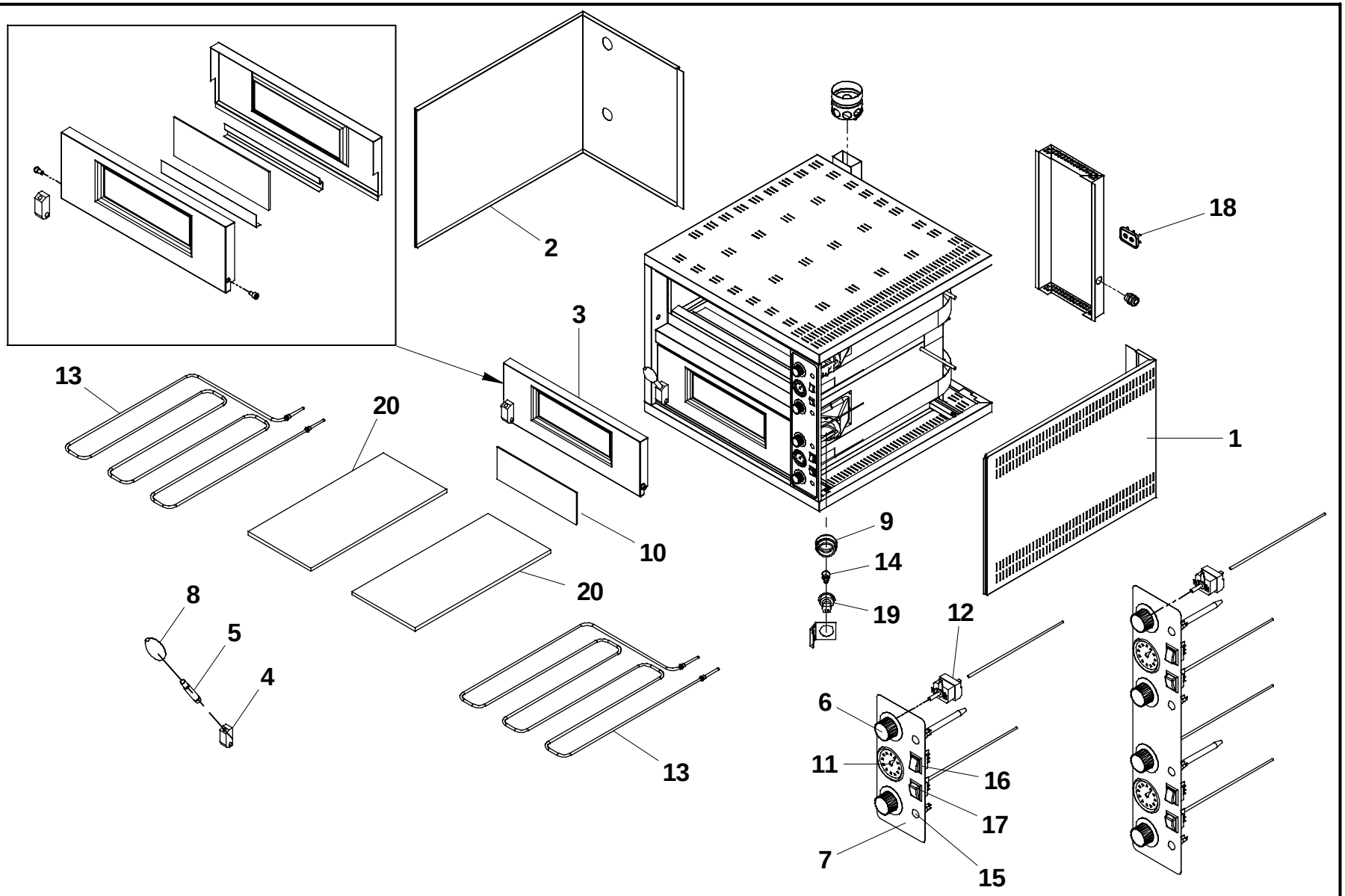


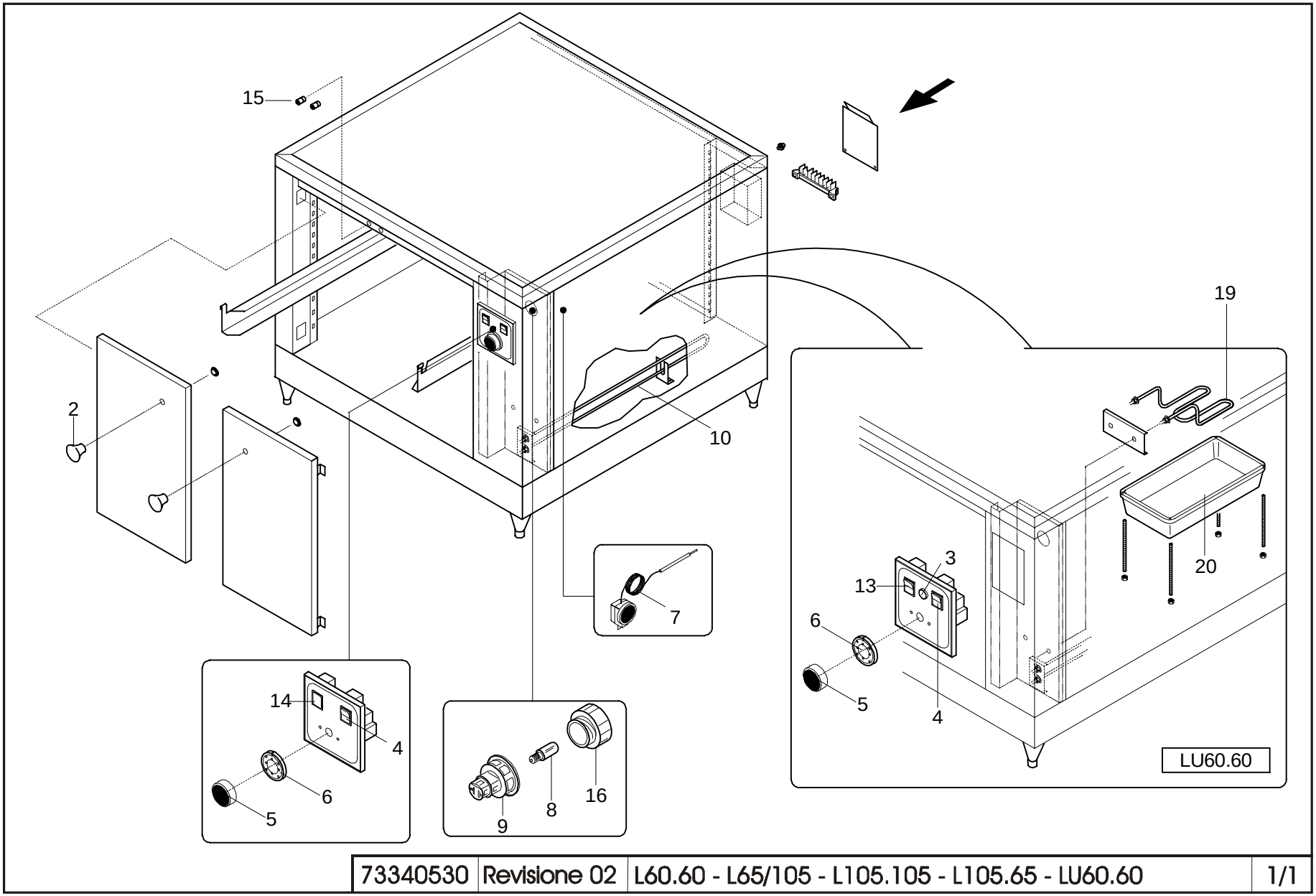

FIG. 22






| | | | |
|---|---|---|---|
| 73300720 | Revisione 00 | Mod. PIZZY M/D 60/60 | 1/1 |

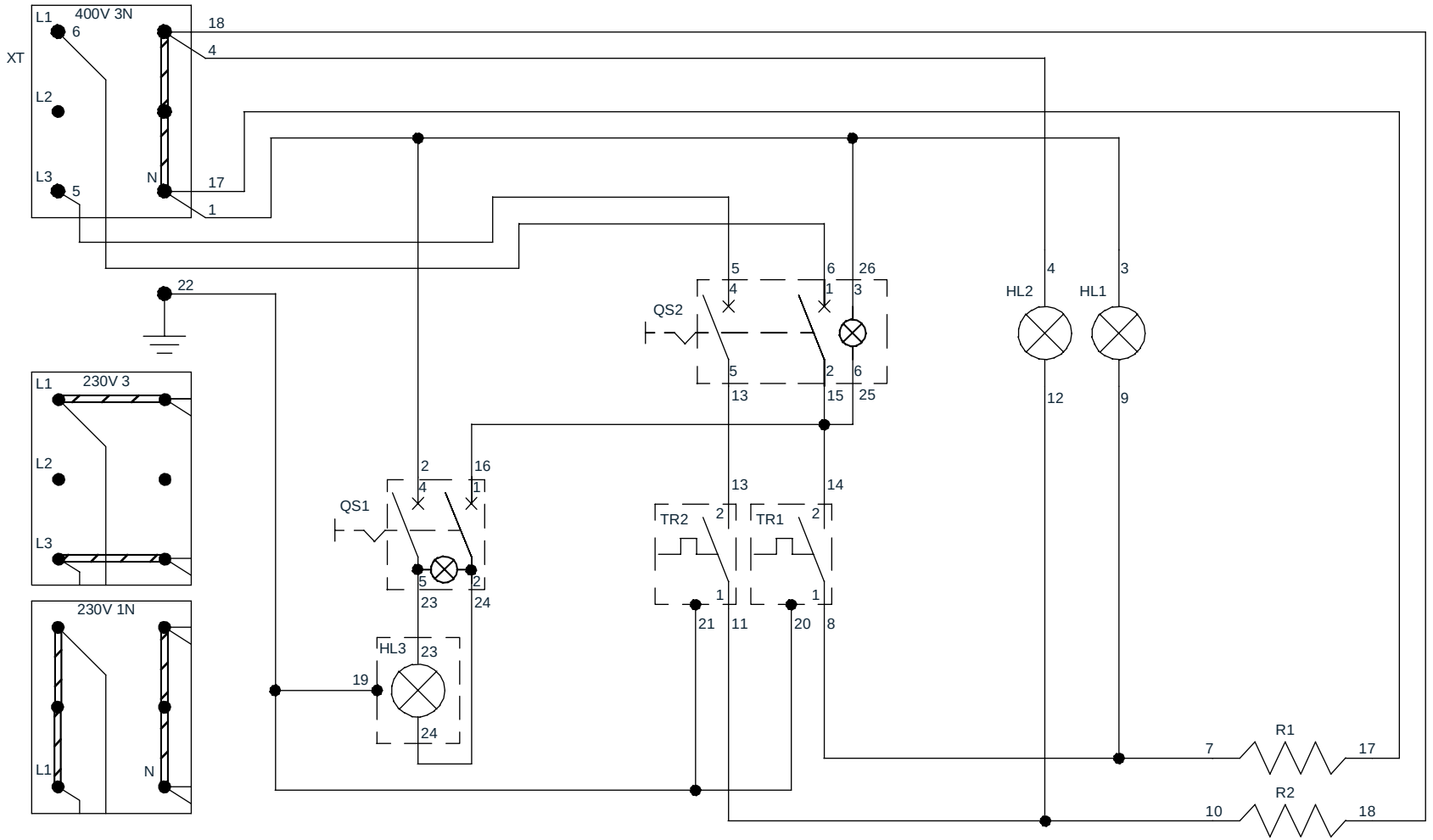
| Rif. | Denominazione | Designation | Denomination | Bezeichnung | Denominación |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| 1 | Fianco Dx | Right Side | Côté Droit | Rechte Seite | Lado Derecho |
| 2 | Fianco Sx | Left Side | Côté Gauche | Linke Seite | Lado Izquierdo |
| 3 | Sportello | Door | Porte | Tür | Puerta |
| 4 | Cerniera Dx | Rh Hinge | Charnière Droite | Rechtes Scharnier | Bisagra Der |
| 5 | Leva | Door Handle | Levier Porte | Türhebel | Palanca Puerta |
| 6 | Manopola | Handle | Poignée | Drehknopf | Perilla |
| 7 | Etichetta | Label- | Etiquette | Etikett- | Tarjeta- |
| 8 | Maniglia | Handle | Poignée | Griff | Manija |
| 9 | Calotta | Cover | Calotte | Schutzhaube | Cubierta |
| 10 | Vetro Temprato | Tempered Glass | Verre Trempé | Gehärtetes Glas | Vidrio Temperado |
| 11 | Indicatore Temperatura | Temperature Indicator | Indicateur Température | Temperaturanzeiger | Indicador De Temperatura |
| 12 | Termostato Monofase | Single-Phase Thermostat | Thermostat Monophasé | Einphasen-Thermostat | Termóstato Monofásico |
| 13 | Resistenze | Heating Elements | Résistances | Widerstände | Resistencias |
| 14 | Lampadina | Bulb | Ampoule | Lampe | Bombilla |
| 15 | Spia Luminosa Gialla | Yellow Indicator Light | Voyant Lumineux Jaune | Gelbe Kontrolllampe | Luz Indicadora Luminosa Amarilla |
| 16 | Interruttore Di Accensione | On/Off Switch | Interrupteur D'allumage | Betriebsschalter | Interruptor De Encendido |
| 17 | Interruttore Luce | Light Switch | Interrupteur D'éclairage | Lichtschalter | Interruptor Luz |
| 18 | Morsettiera | Terminals Board | Platine Des Bornes | Klemmkaste | Bornera |
| 19 | Portalampada | Lamp Holder | Douille | Lampenfassung | Portalámpara |
| 20 | Piano In Refrattario | Refractory Surface | Plan En Réfractaire | Hitzebeständige Backfläche | Plano De Refractario |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | 73300720 | PIZZY MONO DUO 60/60 | |




| 73340530 | Revisione 02 | L60.60 - L65/105 - L105.105 - L105.65 - LU60.60 | 1/1 |
|---|---|---|---|

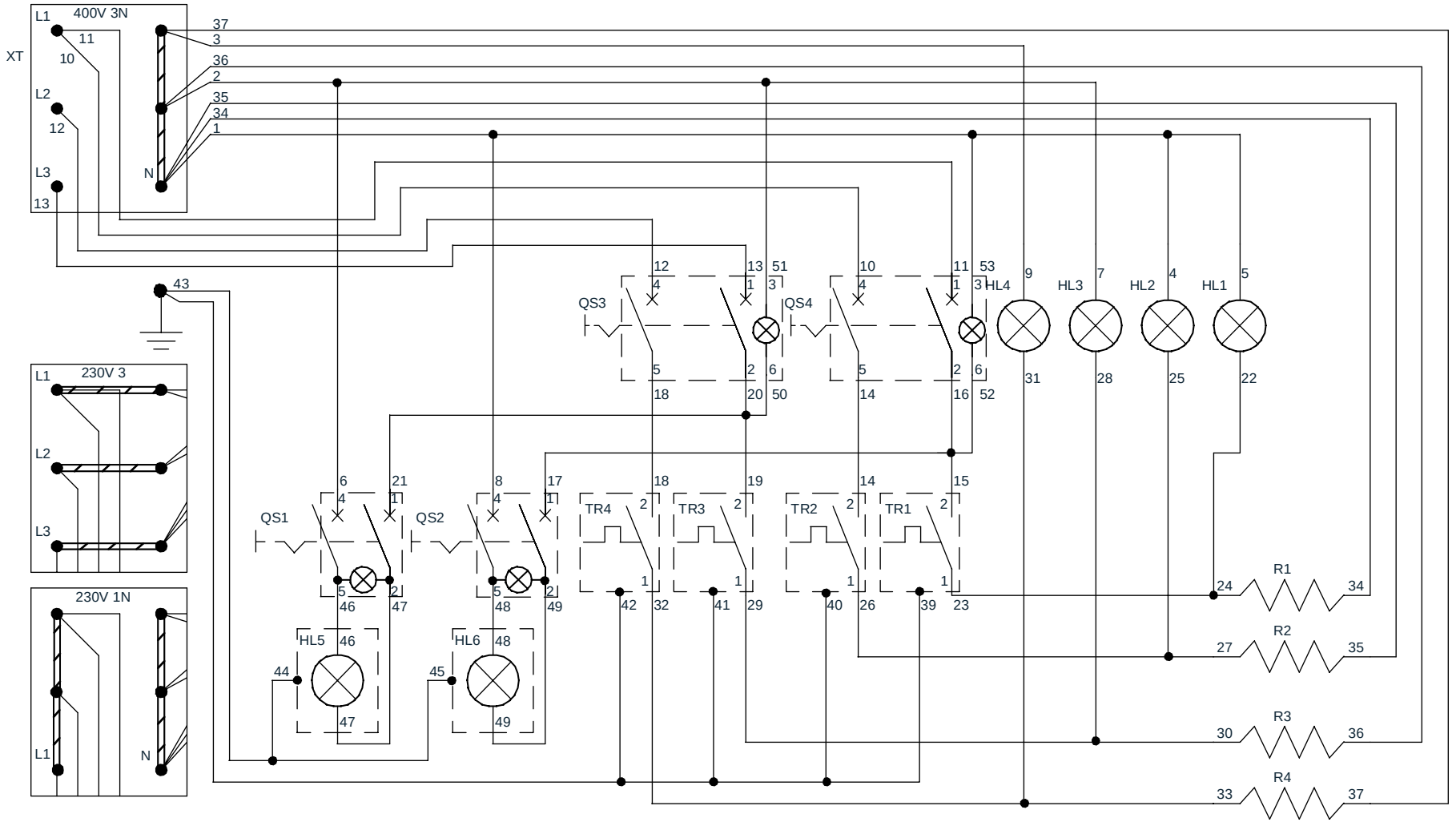
B

| Rif. | Denominazione | Designation | Designation | Bezeichnung | Denominación |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Pomello | Ball knob | Pommeau | Kugelgriff | Perilla |
| 3 | Spia luminosa gialla (L60.60U) | Yellow indicator light (L60.60U) | Voyant lumineux jaune (L60.60U) | Gelbe Kontrolllampe (L60.60U) | Luz indicadora luminosa amarilla (L60.60U) |
| 4 | Interruttore luce | Light switch | Interrupteur lumiere | Lichtschalter | Interruptor de la luz |
| 5 | Manopola | Handle | Poignée | Drehknopf | Perilla |
| 6 | Ghiera | Ring nut | Bague | Zwinge | Virola |
| 7 | Termostato | Thermostat | Thermostat | Thermostat | Termóstato |
| 8 | Lampada | Lamp | Ampoule | Lampe | Lámpara |
| 9 | Portalampada | Lamp holder | Douille | Lampenfassung | Portalámpara |
| 10 | Resistenza | Heating element | Résistance | Widerstand | Resistencia |
| 13 | Interruttore umidificatore (L60.60U) | Humidifier switch (L60.60U) | Interrupteur humificateur (L60.60U) | Schalter Luftbefeuchter (L60.60U) | Interruptor humidificador (L60.60U) |
| 14 | Spia luminosa gialla (L60.60) | Yellow indicator light (L60.60) | Voyant lumineux jaune (L60.60) | Gelbe Kontrolllampe (L60.60) | Luz indicadora luminosa amarilla (L60.60) |
| 15 | Cricchetto calamitato | Magnetized pawl | Cliquet aimanté | Magnetisierte Sperrklinke | Gatillo magnetisado |
| 16 | Calotta In Vetro | Glass calotte | Calotte en verre | Glasschutzhaube | Tapa di vidrio |
| 19 | Resistenza umidificatore | Humidifier heating element | Résistance humidificateur | Widerstand Luftbefeuchter | Resistencia humidificador |
| 20 | Vaschetta | Tray | Cuve | Wanne | Cubeta |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | 73340530 | L60.60 - L65/105 - L105.105 - L105.65 - LU60.60 | |




| 74800010 | Revisione 00 | MOD. PIZZY MONO 60/60 V400 3N - V230 3 - V230 1N | 1/1 |
|---|---|---|---|

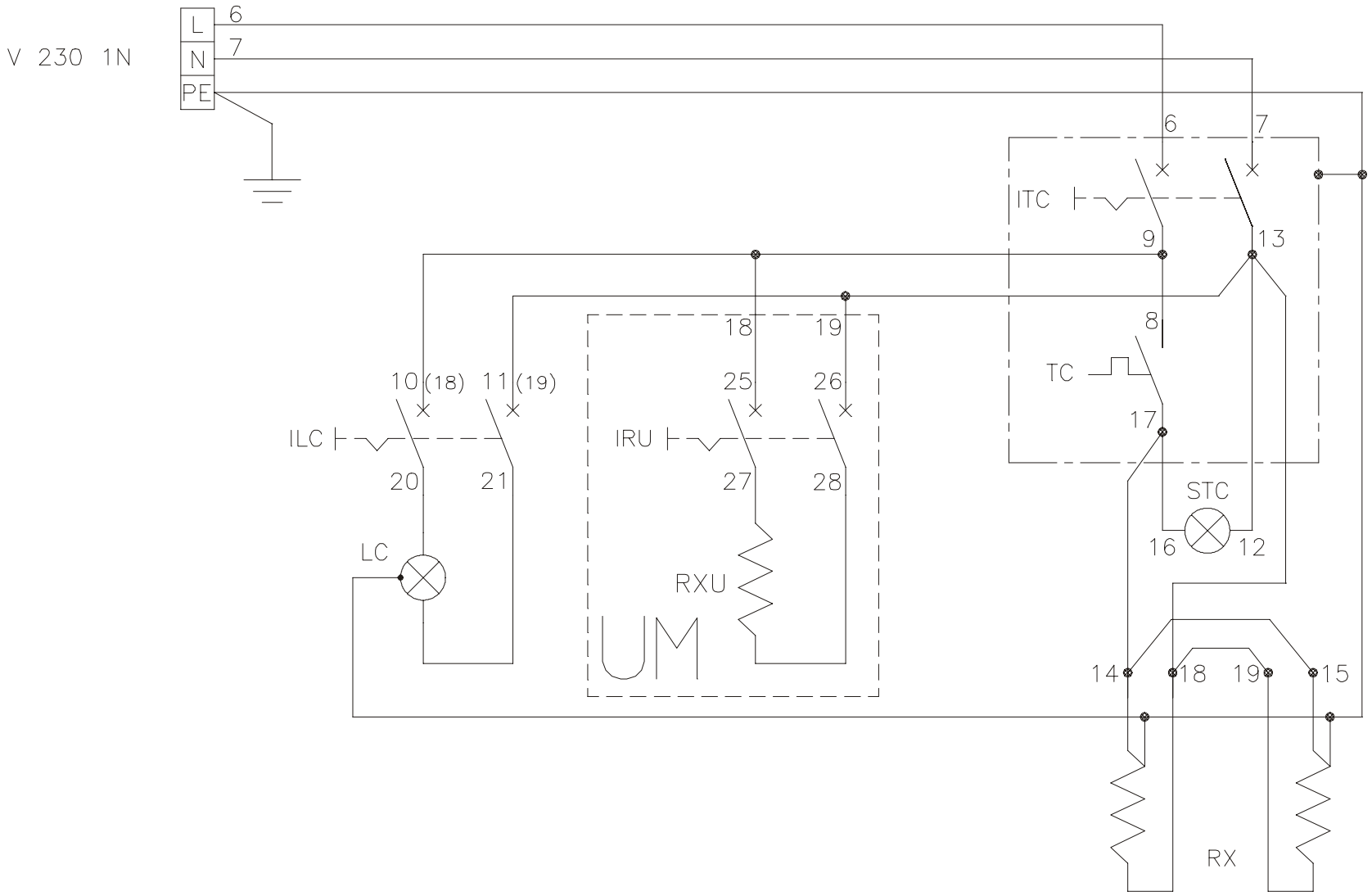
| Rif. | Denominazione | Designation | Dénomination | Bezeichnung | Denominación |
|---|---|---|---|---|---|
| QS1 | Interruttore illuminazione camera | Chamber light switch | Interrupteur éclairage chambre | Lichtschalter Backkammer | Interruptor iluminación cámara |
| QS2 | Interruttore camera | Chamber switch | Interrupteur chambre | Schalter Backkammer | Interruptor cámara |
| TR1 | Termostato cielo | Ceiling thermostat | Thermostat ciel | Thermostat Decke | Termóstato cielo |
| TR2 | Termostato platea | Floor thermostat | Thermostat plan de cuisson | Thermostat Grundplatte | Termóstato placa |
| HL1 | Lampada spia cielo | Ceiling indicator light | Ampoule voyant ciel | Kontrolllampe Decke | Lámpara luz indicadora cielo |
| HL2 | Lampada spia platea | Floor indicator light | Ampoule voyant plan de cuisson | Kontrolllampe Grundplatte | Lámpara luz indicadora placa de fondo |
| HL3 | Lampada illumunazione camera | Chamber light | Lampe éclairage chambre | Kammerbeleuchtung | Lámpara iluminación cámara |
| R1 | Resistenza cielo | Ceiling heating element | Résistance ciel | Widerstand Decke | Resistencia cielo |
| R2 | Resistenza platea | Floor heating element | Résistance plan de cuisson | Widerstand Grundplatte | Resistencia placa de fondo |
| XT | Morsettiera allaccio rete | Mains junction box | Bornier branchement électrique | Klemmenbrett Netzanschluss | Tablero de bornes conexión red |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | 74800010 | PIZZY MONO 60/60 V400 3N V230 3 V230 1N | |




| 74800020 | Revisione 00 | MOD. PIZZY DUO 60/60 V400 3N - V230 3 - V230 1N | 1/1 |
|---|---|---|---|

D

| Rif. | Denominazione | Designation | Denomination | Bezeichnung | Denominación |
|---|---|---|---|---|---|
| QS1 | Interruttore illuminazione camera inferiore | Bottom chamber light switch | Interrupteur d'éclairage chambre inférieur | Beleuchtungsschalter untere Kammer | Interruptor de iluminación cámara inferior |
| QS2 | Interruttore illuminazione camera superiore | Top chamber light switch | Interrupteur d'éclairage chambre supérieur | Beleuchtungsschalter obere Kammer | Interruptor de iluminación cámara superior |
| QS3 | Interruttore camera inferiore | Bottom chamber switch | Interrupteur chambre inférieure | Schalter untere Kammer | Interruptor cámara inferior |
| QS4 | Interruttore camera superiore | Top chamber switch | Interrupteur chambre supérieure | Schalter obere Kammer | Interruptor cámara superior |
| TR1 | Termostato cielo camera superiore | Top chamber ceiling thermostat | Thermostat ciel chambre supérieure | Thermostat Decke obere Kammer | Termóstato cielo cámara superior |
| TR2 | Termostato platea camera superiore | Top chamber floor thermostat | Thermostat plan de cuisson supérieure | Thermostat Grundplatte obere Kammer | Termóstato placa de fondo cámara superior |
| TR3 | Termosato cielo camera inferiore | Bottom chamber ceiling thermostat | Thermostat ciel chambre inférieure | Thermostat Decke untere Kammer | Termóstato cielo cámara inferior |
| TR4 | Termostato platea camera inferiore | Bottom chambert floor thermostat | Thermostat plan de cuisson chambre inférieur | Thermostat Grundplatte unter Kammer | Termóstato placa de fondo cámara inferior |
| HL1 | Lampada spia cielo camera superiore | Top chamber ceiling indicator lamp | Ampoule voyant ciel chambre supérieure | Kontrolllampe Decke obere Kammer | Lámpara luz indicadora cielo cámara superior |
| HL2 | Lampada spia platea camera superiore | Top chamber floor indicator lamp | Ampoule voyant plan de cuisson chambre supérieure | Kontrolllampe Grundplatte obere Kam. | Lámpara luz indicadora placa de fondo cámara superior |
| HL3 | Lampada spia cielo camera inferiore | Bottom chamber ceiling indicator lamp | Ampoule voyant ciel chambre inférieure | Kontrolllampe Decke untere Kammer | Lámpara luz indicadora cielo cámara inferior |
| HL4 | Lampada spia platea camera inferiore | Bottom chamber floor indicator lamp | Ampoule voyant plan de cuisson chambre inférieure | Kontrolllampe Grundplatte untere Kam. | Lámpara luz indicadora placa de fondo cámara inferior |
| HL5 | Lampada illuminazione camera inferiore | Bottom chamber lighting lamp | Lampe éclairage chambre inférieure | Beleuchtung untere Kammer | Lámpara iluminación cámara inferior |
| HL6 | Lampada illuminazione camera superiore | Top chamber lighting lamp | Lampe éclairage chambre supérieure | Beleuchtung obere Kammer | Lámpara iluminación cámara superior |
| R1 | Resistenza cielo camera superiore | Top chamber ceiling heating element | Résistance ciel chambre supérieure | Widerstand Decke obere Kammer | Resistencia cielo cámara superior |
| R2 | Resistenza platea camera superiore | Top chamber floor heating element | Résistance plan de cuisson chambre supérieure | Widerstand Grundplatte obere Kammer | Resistencia placa de fondo cámara superior |
| R3 | Resistenza cielo camera inferiore | Bottom chamber ceiling heating element | Résistance ciel chambre inférieure | Widerstand Decke untere Kammer | Resistencia cielo cámara inferior |
| R4 | Resistenza platea camera inferiore | Bottom chamber floor heating element | Résistance plan de cuisson chambre inférieure | Widerstand Grundplatte untere Kammer | Resistencia placa de fondo cámara inferior |
| XT | Morsettiera allaccio rete | Mains junction box | Bornier branchement électrique | Klemmenbrett Netzanschluss | Tablero de bornes conexión red |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | 74800020 | PIZZY DUO 60/60 V400 3N V230 3 V230 1N | |




| 74821030 | Revisione 00 | AHL MHL MHL-UM RHL RHL-UM P110L TVHL TVHL-UM L LU F80 L F80L/UM V230 1N | 1/1 |
|---|---|---|---|

| Rif. | Denominazione | Designation | Dénomination | Bezeichnung | Denominación |
|---|---|---|---|---|---|
| ILC | Interruttore luce camera | Chamber light switch | Interrupteur d'éclairage chambre | Lichtschalter Kammer | Interruptor luz cámara |
| IRU | Interruttore resistenza umidificatore | Humidifier heating element switch | Interrupteur résistance humidificateur | Schalter Widerstand Luftbefeuchter | Interruptor resistencia humificador |
| ITC | Interruttore termostato | Thermostat switch | Interrupteur thermostat | Thermostatschalter | Interruptor termóstato |
| TC | Termostato | Thermostat | Thermostat | Thermostat | Termóstato |
| STC | Spia termostato | Thermostat indicator light | Voyant du thermostat | Thermostatkontrollleuchte | Luz indicadora termóstato |
| LC | Luce | Light | Lumière | Licht | Luz |
| RX | Resistenze | Heating elements | Résistances | Widerstände | Resistencias |
| RXU | Resistenze umidificatore | Humidifier heating elements | Résistances humidificateur | Widerstände Luftbefeuchter | Resistencias humidificador |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | 74821030 | AHL MHL MHL-UM RHL RHL-UM TVHL TVHL-UM L LU V230 1N | |